

Diane van Dijk

Diana Dubois

# Sonnie



de weggelopen roti-pannenkoek

# Sonnie, de weggelopen roti-pannenkoek

Een (voor)leesverhaal en  
receptenboek ineen!

Met de allerlekkerste poffers, pannenkoeken,  
flensjes, poffertjes, wafels en tosti's  
uit heel de wereld!

Diana Dubois

# De weg door dit bakboek

Patat of pannenkoeken? - <i>Ronald Giphart</i>	4
(Voor)Leesverhaal	53
Alle pannenkoeken, flensjes, poffertjes, wafels en tosti's op een rij	55
Dit boek is jouw reisleader	59
Tips voor de kok en kokkin in de keuken	61
Tips voor de kok en kokkin met voedselallergie	63
Wat is wat? Maten, Gewichten en Temperaturen	209
Moeilijke woordenlijst	211
Makers van het bakboek	212

## Patat of pannenkoeken?

Mijn kinderen kibbelen regelmatig; niets om ons zorgen over te maken, al erger ik me er enorm aan. Mijn ergernis maakt het voor mijn kinderen alleen maar nóg leuker om gepassioneerd door te ruziën over van wie een bepaald stripboek is, welk programma er wordt gekeken op tv en de vraag of ze zullen voetballen of basketballen op het plein.

Het zal mijn eigen schuld zijn. Ik ben als kind met mijn zussen ook hartstochtelijk verbaal in de clinch geweest over alle mogelijke zinloze onderwerpen. Bijvoorbeeld over de vraag wat lekkerder was: patat of pannenkoeken. Deze twee traktaties stonden bovenaan onze verlanglijst en als een van ons jarig was mochten we kiezen. Mijn zussen kozen meestal voor friet, ik voor pannenkoeken.

Mij sprak (en spreekt) de magie van een pannenkoek meer tot de verbeelding. Hoe was het mogelijk om van wit poeder en wit vocht zo'n lekker gerecht te maken? Stroop, poedersuiker, spek, kaas... het waren onontbeerlijke ingrediënten.

Meer dan dertig jaar later voel ik nog steeds een mini-tsunami van speeksel in mijn mond als ik een pannenkoek zie.

Nu vonden mijn zussen en ik 'uit eten' in een pannenkoekhuis altijd een feest, maar de lekkerste flensjes maakten mijn vader en moeder toch zelf in ons thuisrestaurant. Mijn moeder was van de



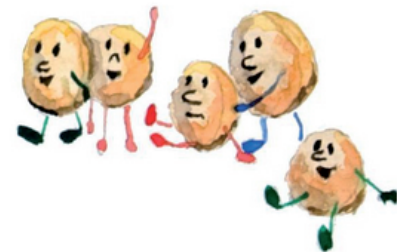
klassieke school en bakte crêpes zoals dat volgens de regels moest, mijn vader was veel experimenteler en hij deed rustig slagroom, peper of cacao door zijn beslag (ik weet niet of het door dit 'Verschil Van Inzicht In Pannenkoekbakken' kwam, maar uiteindelijk zijn mijn ouders gescheiden).

In ons gezin bakt mijn vrouw de pannenkoeken. Traditioneel, zoals het hoort. Ik wil me er ook wel eens aan wagen, al heb ik het experimentele van mijn vader (mijn kinderen willen ook altijd eerst even voorproeven voordat ze een van mijn rodebietenflensjes met makreel en avocado op hun bord nemen).

Daarom ben ik zo blij met dit boek van Diana Dubois, die in het verleden al een paar geweldige kookboeken heeft geschreven over de meest uiteenlopende onderwerpen. Het doet mij deugd dat ze in dit boek de rijke, spannende en vrolijke mogelijkheden van de internationale Wereld der Pannenkoeken onderzoekt.

En helemaal prettig is dat ik het verhaal van *Sonnie* kan voorlezen aan mijn jongste. Want ik hoop hem daarmee de liefde voor de pannenkoek goed in te prenten. Voor als hij later met zijn zus & broer moet kibbelen over de vraag wat nu écht lekkerderderder is.

RONALD GIPHART



# Hoe Sonnie op de wereld kwam

Er was eens een meisje dat Juultje heette.

Zij woonde in Suriname en was negen jaar oud.

Op een dag was Juultje met haar moeder naar de markt geweest.

Ze hadden daar meel, kip en kerriepoeder gekocht.

‘Wat zullen we vanavond nu eens eten?’ vroeg moeder, toen ze weer thuis waren.

‘Roti-pannenkoeken, mam, roti-pannenkoeken,’ riep Juultje, terwijl ze in haar handjes klapte, ‘u weet, dat ik dat zo heerlijk vind.’

‘Dat is een goed idee,’ vond moeder.

‘Ik zal direct beginnen met het maken van het beslag.’

En dat deed ze.

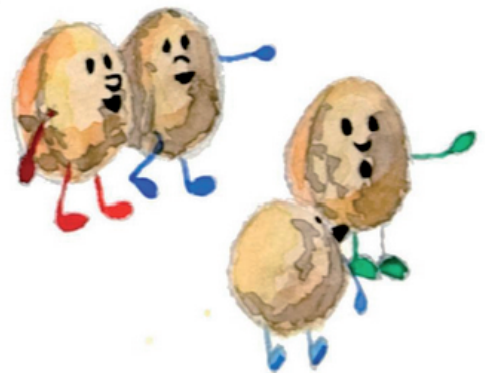






Ze roerde eerst meel en water in een kom.  
Toen dat klaar was, rolde ze er mooie balletjes van.  
Van die balletjes maakte ze dunne pannenkoeken.  
Eén voor één bakte ze die in de koekenpan.  
En toen ze bijna allemaal gebakken waren, kwam ze  
aan de laatste pannenkoek.  
'Kijk nou eens,' lachte ze, 'dat is een dikzak, hoor.  
Die zal ik eens extra mooi bakken.'  
Ze legde de dikke pannenkoek op een apart bordje om af te  
koelen.

En die dikke pannenkoek... dát was Sonnie!







## Sonnie ontmoet pannenkoeken uit heel de wereld

Sonnie had al een heel eind gefietst, toen het opeens zachtjes begon te regenen. In de verte zag hij de grote, oude boerderij staan. 'Die zal wel onbewoond zijn, daar kan ik fijn schuilen.' dacht hij bij zichzelf. En omdat het steeds harder ging regenen, trapte hij flink door.

Toen hij er was, zette hij zijn fietsje tegen de muur.  
Hij duwde de deur open en drentelde naar binnen.  
Maar ..., de boerderij was niet leeg!  
Vol verbazing keek Sonnie om zich heen.  
Hij kon zijn ogen niet geloven.  
Zag hij dubbel? Was hij aan het dromen?  
Nee, het was echt waar. De boerderij was vól met pannenkoeken.



De ene had een bontmuts op en de andere droeg een rood baretje.  
En weer een andere een bontgekleurde hoofddoek.  
'Nou zeg! Wie zijn jullie?' vroeg Sonnie nieuwsgierig.  
'Hallo, ik heet Blin.' antwoordde het Russische pannenkoekje met de bontmuts.  
'En ik heet Galette. En hoe heet jij?' vroeg het Franse flensje met het rode baretje.

‘Ik heet Sonnie.’ antwoordde Sonnie blij.  
‘Zo heet ik, omdat ik rond ben en op de zon lijkt.’  
‘Wat een prachtige naam.’ riepen ze in koor.  
Sonnie keek verder rond in de schuur en in het midden zag hij  
nog meer pannenkoeken.  
Zij zaten op omgekeerde teiltjes bij elkaar.  
‘Hallo, mijn naam is Crespelle. Ik ben een Italiaanse pannenkoek.



En dit zijn Fateer, de Egyptische pannenkoek en Baghrir, de  
Marok-kaanse pannenkoek. En hij heet Taiyaki, hij is een Japanse  
pannen-koek.’

Sonnie keek verrast van links naar rechts en weer terug.  
Verderop lagen op een oude bank een berg poffertjes en drie  
pannenkoekentaarten te slapen. Hij had nog nooit zoveel  
verschillende pannenkoeken bij elkaar gezien!



# Sonnie's Bakboek



De allerlekkerste recepten voor een gevulde roti-pannenkoek • flensjes • poffertjes • wafels • poffertjesfundues • tosti's uit heel de wereld!

voor de hele familie

Diane van Dijk

Diana Dubois



# Alle pannenkoeken, flensjes, poffertjes, wafels en tosti's op een rij

<b>R</b> oti-pannenkoek	65
Basisrecept – Suriname	68
Roti Alubhari – Suriname	69

<b>B</b> ijgerechten Roti-pannenkoek	70
Tropische vruchten met kerrie	70
Kipkerrie	71
Gebakken garnalen met komkommer	72
Lamsvlees met kerrie	73

<b>P</b> offers	75
Dutch Baby – Verenigde Staten van Amerika	76
Kropsua – Finland	78
Knakworstpoffer – Nederland	79
Pan Bati – Aruba	80

<b>P</b> annenkoeken	82
Luikse pannenkoek - België	84
Eierpfannkuchen - Duitsland	86
Fateer - Egypte	88
Galette - Frankrijk	90
Makki ki roti - India	92
Basisrecept - Nederland	93
Okonomiyaki - Japan	94
Spekpannenkoek anders - Nederland	96
Kirschenschmarrn - Oostenrijk	98

<b>P</b> annenkoekjes	100
Pikelet - Australië	103
Marshmallowpancake - Canada	104
Arrepa di pumpuna - Curaçao	107
Pupusa - El Salvador	108
Crumpet - Engeland	111
Dorayaki/Taiyaki - Japan	112
Brinhola - Kaapverdië	114
Katayef - Libanon	116
Lemsemen - Marokko	118
Tortilla - Mexico	120
Ulu Pancake - Micronesië	123
Olady - Rusland	124
Drop Scone - Schotland	125
Panquece de Chocolate - Venezuela	126
Pancake - Verenigde Staten van Amerika	127
Plaatkoekie - Zuid-Afrika	128
Plättar - Zweden	130

<b>F</b> lensjes	132
Panqueca - Argentinië	134
Ohukaiset - Finland	135
Jiǎn Bǐng - China	136
Flensje met peer - België	138
Crempog - Engeland	139
Crêpe - Frankrijk	140
Krepe - Griekenland	141
Crespelle - Italië	142
Palacsinta - Hongarije	144
Punjene Palačinke - Kroatië	145
Blynas Su Obuoliu - Litouwen	146
Baghrir - Marokko	147
Naleśnik - Polen	148
Blin - Rusland	149

Filloa - Spanje	151
Goelang goelang - Suriname	152
Kaymakli krep - Turkije	153
Pönnukökur - IJsland	155

<b>P</b> annenkoekentaarten	156
Gâteau de crêpes - Frankrijk	158
Tortilla Torta - Mexico	159
Pannenkoekentaart - Nederland	161
Hartige pannenkoekentaart - Nederland	162
Torta de filloas – Spanje	163
Kokospannenkoekentaart - Suriname	165
Pannkakstårta med kolasås - Zweden	167

<b>P</b> annenkoekensoepen	168
Flädlesuppe - Duitsland	170
Frittatensuppe - Oostenrijk	171
Zuppa con frittatine - Italië	172
Krep Çorbasi - Turkije	174

<b>P</b> annenkoekijsjes – Nederland	176
--------------------------------------	-----

<b>P</b> offertjes	178
Aebleskiver - Denemarken	180
Bollebuisjes - Nederland	181
Vanillepoffertjes - Nederland	182
Parmesan Dalken - Oostenrijk	183
Brownie Puffs - Verenigde Staten van Amerika	185
Khanom Khrok - Thailand	186
Syrniki - Wit-Rusland	187

<b>P</b> offertjesfundue	188
Bruine chocofundue - Nederland	190
Witte chocofundue - Nederland	191
Kaasfundue - Nederland	192
<b>W</b> afels	194
Gaufrette - Frankrijk	196
Zachte stroopwafel - Nederland	197
American waffle - Amerika	199
Valentijnswafeltje - België	200
Lukken - België	201
<b>T</b> osti's	203
Tosti Ham/kaas - Nederland	204
Grilled cheese - Amerika	205
Croque Monsieur - Frankrijk	206
Toastie - Engeland	207
Jaffle - Australië	208



# Dit bakboek is jouw reisleider

Wil jij net als *Sonnie* alle pannenkoeken uit heel de wereld leren kennen?  
Ga dan nu mee op een avontuurlijke smulreis in je eigen keuken!  
Je reist de hele wereld rond. En onderweg pik je de lekkerste recepten op.

## *Dit is je reisschema*

Je rondreis begint met een bezoekje aan *Sonnie* en zijn familie: de roti-pannen-koeken. Daarna ga je langs bij de grootste pannenkoeken die er bestaan: de poffers. Je reist door naar de lekkerste pannenkoeken, pannenkoekjes en flensjes. Ook een uitstapje naar de pannenkoekentaarten staat op het schema! Halverwege je reis neem je een duik in de wereld van de pannenkoekensoepen. Nadat jij je hebt opgefrist, wip je langs bij een stel pannenkoekijsjes. Hierna ga je naar de kleinste vriendjes van *Sonnie*: de poffertjes. Aan het eind ontmoet je de poffertjes*fundue*, de tosti's en de wafels en dan is je wereldreis afgelopen.

## *Ga goed voorbereid op reis*

Bij elk recept lees je welke keukenspullen je moet klaarzetten.  
Ook vind je daar een lijstje met de ingrediënten je nodig hebt.  
Zorg dat je, voordat je begint, alles klaar hebt staan.  
Het is vervelend als je pas tijdens het bakken ontdekt dat er iets ontbreekt.

## *Volg de routebeschrijving*

Er staan – gelukkig! – geen foto's bij de recepten. Als jouw pannenkoek er niet zo gelikt uitziet als op de foto, dan is dat een teleurstelling.  
Er wordt bij elk recept stap voor stap uitgelegd hoe je het beslag moet maken.  
En ook hoe je de pannenkoeken moet bakken. Als je deze aanwijzingen goed opvolgt, dan maak je vanzelf een pannenkoek zoals hij er uit hoort te zien.

### *Bepaal zelf je reistijd*

Er staan geen baktijden bij de recepten. Als je al vaker hebt gebakken, dan heb je 30 tot 45 minuten nodig voor één recept. Als je voor het eerst bakt, reken er dan op dat je ongeveer 60 minuten bezig bent. Dan zit je altijd goed!

### *Groepsreis of reis voor twee*

Elk recept is voor 4 reizigers. Je bakt 1 tot 1½ pannenkoek per persoon. Heb je grote trek of ga je een keer met z'n achten op pad? Verdubbel dan alle ingrediënten. Wil je een keer alleen met een vriendje of vriendinnetje op avontuur? Gebruik dan de helft van alle ingrediënten.

### *Het eindpunt is het beginpunt*

Kom je een moeilijk woord tegen in een recept?  
Ga dan even langs bij de *Moeilijke woordenlijst* aan het eind van dit boek.

Mislukt je pannenkoek de eerste keer? Dat is helemaal niet erg. Begin dan gewoon opnieuw. Zo hebben beroemde koks het ook geleerd.

Kom mee naar de keuken, bak en proef!



# Roti-pannenkoek

Bijna nergens in de wereld wonen meer mensen uit andere landen bij elkaar dan in Suriname. Suriname ligt in het werelddeel Zuid-Amerika. De eerste bewoners van Suriname zijn de Indianen. Behalve de Indianen wonen er nu ook kinderen en kleinkinderen van mensen die heel lang geleden uit hun eigen land zijn vertrokken. Een aantal van deze landen zijn: India, Afrika, Rusland, Polen, Engeland, Nederland, Duitsland, Frankrijk, Indonesië, Brazilië en China.

Al deze landen kennen hun eigen recept voor pannenkoeken. Deze vind je verderop in dit boek. In dit hoofdstukje maak je kennis met de roti-pannenkoek.

Roti is een lievelingsgerecht in Suriname en Nederland. Het bestaat uit een pannenkoek en een bijgerecht.



Veel mensen denken dat het recept voor roti uit Suriname komt. Dat klopt niet. Het recept komt van Hindoestanen, de bewoners van Noord India. Vanaf 1873 vertrokken grote groepen Hindoestanen met de boot naar Suriname. Zij hoopten daar werk te vinden. Behalve een grote portie moed om dit avontuur aan te gaan, namen zij ook hun eigen recepten mee. Bijvoorbeeld het recept voor een plat brood. Het Indiase woord voor brood is: *roti*.

Het recept voor *roti* is in de loop van de jaren steeds een beetje meer aangepast. Door hun fantasie te gebruiken, voegden de mensen steeds vaker ingrediënten toe die niet in India, maar wel in Suriname te krijgen waren. Zo is de roti-pannenkoek ontstaan, die jij nu gaat bakken!

De roti-pannenkoek gebruik je als bestek om de bijgerechten mee op te eten: Scheur met de duim, wijsvinger en middelvinger van je rechter-hand een stukje van de roti af en schep er een beetje vulling mee op.

Het wereldrecord roti-pannenkoeken bakken staat op naam van de monnik *CC Das* uit India. Hij verzorgt samen met zijn *Akshaya Patra Foundation* warme maaltijden voor arme schoolkinderen. Elke schooldag bakken zij in één uur tijd 10.000 roti-pannenkoeken voor deze kinderen!



# Roti-pannenkoek Basisrecept

Suriname

## Dit zet je klaar

- 1 koekenpan (Ø 28 cm)
- 1 steelpan
- 1 zeef
- 1 maatbeker
- 1 beslagkom
- 1 deegroller
- 1 bakkwast
- 1 keukendoek
- 1 keukenrol
- 1 plat bord
- 1 eetlepel

## Dit heb je nodig

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 tot 300 milliliter water
- 1 eetlepel bakolie
- snufje zout
- 100 gram bakboter

De roti-pannenkoek gebruik je als bestek om de bijgerechten mee op te eten: Scheur met de duim, wijsvinger en middelvinger van je rechterhand een stukje van de roti af en schep er een beetje vulling mee op.

## Dit moet je doen

Smelt op een laag vuur 5 eetlepels bakboter in een steelpan. Zodra de boter is gesmolten, zet je het vuur uit en laat je de boter afkoelen.

Zeef het meel in een beslagkom. Voeg de helft van het water toe. Kneed dit met je handen door het meel. Voeg, terwijl je kneedt, net zoveel water toe totdat je een soepel deeg hebt.

Let op! Het deeg mag niet aan je handen plakken! Plakt het wel, dan heb je teveel water gebruikt. Strooi er dan nog een beetje meel bij en kneed dat weer goed door het deeg. Kneed het deeg nog ongeveer 5 minuten lang door.

Vorm een bal van het deeg en leg de bal terug in de kom. Schenk 1 eetlepel bakolie over de deegbal en smeer hem daarna met je handen rondom in met de olie. Dek de kom af met een schone theedoek en laat het deeg 10 minuten met rust.

Bestuif het aanrecht en de deegroller met meel. Kneed het deeg nog een keer goed door. Vorm uit het deeg 8 gelijke balletjes. Rol de balletjes met de deegroller één voor één uit tot platte, ronde koeken van ongeveer Ø 20 cm. Smeer met een bakkwast alle koeken aan beide kanten in met gesmolten boter.

Verhit een koekenpan op een hoog vuur. Leg de pannenkoek in de pan. Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en draai deze dan om. Dep de bovenkant droog met een stukje keukenrol.



Bak de andere kant ook ongeveer 2 minuten en draai deze weer om. Dep de bovenkant weer af met een stukje keukenrol. De koek om en om blijven draaien in de pan totdat deze bol begint te staan. Schep de pannenkoek uit de pan op een bord en houd hem warm onder een schone keukendoek. Bak de rest van de roti-pannenkoeken op dezelfde manier.

## Roti Roti-pannenkoek van meel en aardappel Alubhari

Suriname

### Dit zet je klaar

- 1 koekenpan (Ø 28 cm)
- 1 kookpan met deksel
- 1 steelpan
- 1 zeef
- 1 maatbeker
- 2 beslagkommen
- 1 deegroller
- 1 aardappelmesje
- 1 bakkwast
- 1 keukendoek
- 1 knoflookpers
- 2 eetlepels
- 1 vork

### Dit heb je nodig

- Alle ingrediënten uit het basisrecept
- 5 aardappelen
- 2 teentjes knoflook
- ½ eetlepel gemalen komijnzaad
- zout naar smaak
- zwarte peper
- 5 eetlepels bakboter

### Dit moet je doen

Kook de aardappelen in de schil gaar. Zet het vuur uit. Giet het water af en laat de aardappelen afkoelen.

Smelt op een laag vuur 5 eetlepels bakboter in een steelpan. Zodra de boter is gesmolten, zet je het vuur uit en laat je de boter afkoelen.

Pel de schil van de aardappelen. Prak met een vork de aardappelen in een beslagkom fijn. Voeg er de uitgeperste teentjes knoflook, ½ eetlepel gemalen komijnzaad, zout en peper naar smaak aan toe. Meng alles goed door elkaar.

Maak dan het deeg voor de roti-pannenkoeken zoals beschreven staat bij het vorige recept. Vorm 8 even grote balletjes uit het deeg.

Druk de balletjes een beetje plat en schep in het midden een lepeltje aardappel-puree. Duw aan alle kanten het deeg over de puree heen en rol er weer balletjes van.

Rol de balletjes met de deegroller één voor één uit tot platte, ronde pannenkoeken van ongeveer Ø 20 cm.

Smeer met een bakkwast alle pannenkoeken aan beide kanten in met gesmolten boter.

Bak dan de roti-pannenkoeken zoals beschreven staat bij het vorige recept.

## Bijgerechten *Roti-rol met gebakken garnalen met komkommer*

### Dit zet je klaar

1 koekenpan met deksel (Ø 28 cm)  
1 maatbeker  
1 beslagkom  
1 snijplank + 1 aardappelmesje  
1 vergiet  
1 keukenrol  
1 bakspaan  
1 eetlepel  
1 theelepel

### Dit heb je nodig

250 gram verse gepelde garnalen  
1 komkommer  
1 ui  
1 teen knoflook  
½ tomaat  
½ eetlepel zoete ketjap  
½ theelepel zout  
gemalen zwarte peper  
1 deciliter water  
30 gram bakboter

### Dit moet je doen

Was de garnalen onder koud stromend v  
laat ze in een vergiet uitlekken.

Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn.

Was de tomaat, snijd hem  
doormidden en snijd één helft in  
blokjes.

De andere helft gebruik je niet.

Was de komkommer. Snijd deze eerst over de lengte  
doormidden en dan in schuine, dunne plakjes.

Verhit de boter in de pan en bak er kort de gesnipperde ui en  
de knoflook in.

Voeg de komkommerstukjes toe. Schep alles even om.

Voeg de tomaat en naar smaak het zout en de zwarte peper toe.

Voeg dan de garnalen en de ketjap er aan toe.

Laat het 5 minuten op een matig vuur doorbakken.

Schenk daarna het water erbij en schep alles voorzichtig om.

Doe het deksel op de pan en laat alles op een laag vuur nog 15  
minuten doorkoken. Schep het geheel af en toe om tijdens het  
doorkoken.

### Zo dien je het op

Schep iets voor de middellijn van iedere pannenkoek 3 volle  
eetlepels vulling en rol ze dan op.

