



Hartige pannenkoek gevuld met kaas en ham



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Pannenkoeken:

300 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1/2 l volle melk
3 eieren
peper en zout
arachideolie

Vulling:

2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
1/2 l melk
125 gram geraspte kaas
200 gram ham (in blokjes)
peper
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de pannenkoeken: meng de bloem en het bakpoeder met de melk, eieren, peper en zout in een mengbeker. Mix tot een glad pannenkoekenbeslag.
- 2.** Verhit arachideolie in een pan met antiaanbaklaag en bak alle pannenkoeken.



- 3.** Maak de vulling: smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat even aanbakken. Voeg beetje bij beetje, al roerend, de melk toe. Klop goed en laat inkoken tot een mooi gebonden bechamelsaus. Haal de pan van het vuur en voeg de geraspte kaas, de hamblokjes, peper en nootmuskaat toe. Roer goed.