Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse pannenkoeken in de oven

Ingredienten voor 4 Personen

3		eieren
		zout
1	kopje	melk
1	kopje	zelfrijzend bakmeel
2	eetlepels	peterselie, gehakt
2	sneetjes	gekookte ham
12	eetlepels	gemalen mozzarella
		provolone
100	g	ELVEA Pomo e Peperoni
2	eetlepels	zure room

Bereiding

Voor de pannenkoeken:

- Doe alle ingrediënten in een kom en klop tot een pannenkoekenbeslag.
- Verhit wat olie in een pan en bak 12 kleine pannenkoeken.

Voor de vulling en afwerking:

- Snijd de ham in reepjes.
- Verdeel de ham en mozzarella over de pannenkoeken en rol ze op.
- Vet een vuurvaste schotel in met olijfolie.
- Leg hierin de rolletjes en rasp de provolone erover.
- Bak in de oven op 180° C gedurende ca. 10 min.
- Meng het kuipje Pomo e Peperoni met 2 el zure room.
- Werk hiermee de gebakken pannenkoeken af.