



Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse pannenkoeken in de oven



Ingredienten voor 4 Personen

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

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.

