



*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.

