



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 Legumi
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 Legumi met 2 el zure room.
- Werk hiermee de gebakken pannenkoeken af.

