

Recept

Gerecht: Gevulde pannenkoeken

Voor 2-3 personen

Ingrediënten

Pannenkoekenmix:

250 gram meel

3 eieren

350ml - 600ml melk (afhankelijk van het type meel)

Vulling:

1 schaal verse champignons

2 lente-uitjes

1/2 ui

1 teen knoflook

1 paprika

1 tomaat

kruiden naar smaak

1/2 beker zure room

olijfolie

Bereiding

Pannenkoekenmix:

Zeef de mail in een kom en maak een kuiltje in het midden. Breek hierin de eieren voorzichtig en roer dit geheel krachtig door terwijl je de melk langzaam en beetje-bij-beetje toevoegt. Roer het tot een glad geheel zonder klontjes. Laat het ongeveer een half uur staan en bak daarna de pannenkoeken in een licht ingevette pan.

Vulling:

Hak de uien en knoflook zeer fijn en bak ze in de pan met een klein beetje olijfolie. Maak de champignons schoon en snij ze in fijne plakjes alsmede de overige groenten en voeg deze toe aan de pan. Plaats het deksel op de pan en vang hiermee de waterdamp op, giet deze terug in de pan om het geheel wat vloeibaar te maken. Voeg de kruiden en de zure room toe en laat alles een beetje sudderen tot de ingrediënten de gewenste consistentie hebben. Schenk de vulling op de warme pannenkoeken en rol deze op. Klaar!

www.fellowes.com/inspiratieweb

www.fellowes.com/inspiratieweb

Ingrediënten

olijfolie

1/2 beker zure room

kruiden naar smaak

1 tomaat

1 paprika

1 teen knoflook

1/2 ui

2 lente-uitjes

1 schaal verse champignons

Vulling:

350ml - 600ml melk (afhankelijk van het type meel)

3 eieren

250 gram meel

Pannenkoekenmix:

Bereiding

Pannenkoekenmix:

Zeef de mail in een kom en maak een kuiltje in het midden. Breek hierin de eieren voorzichtig en roer dit geheel krachtig door terwijl je de melk langzaam en beetje-bij-beetje toevoegt. Roer het tot een glad geheel zonder klontjes. Laat het ongeveer een half uur staan en bak daarna de pannenkoeken in een licht ingevette pan.

Vulling:

Hak de uien en knoflook zeer fijn en bak ze in de pan met een klein beetje olijfolie. Maak de champignons schoon en snij ze in fijne plakjes alsmede de overige groenten en voeg deze toe aan de pan. Plaats het deksel op de pan en vang hiermee de waterdamp op, giet deze terug in de pan om het geheel wat vloeibaar te maken. Voeg de kruiden en de zure room toe en laat alles een beetje sudderen tot de ingrediënten de gewenste consistentie hebben. Schenk de vulling op de warme pannenkoeken en rol deze op. Klaar!

Gerecht: Gevulde pannenkoeken

Voor 2-3 personen

Recept