

Gegratineerde pannenkoeken

Wat heb je nodig

1 pak pannenkoekenmix
700 ml water
olie om te bakken

Vulling:
250 gram gehakt
1 ui
200 gram zwarte bonen
75 gram geraspte kaas
1 eetlepel olie



Doe de pannenkoekenmix en het water in een beslagkom.
Mix dit tot een glad beslag.
Bak hier de pannenkoeken van.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Doe 1 eetlepel in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.



Doe het gehakt bij de ui in de koekenpan.
Bak dit al omscheppend 5 minuten.
Doe de zwarte bonen erbij en roer het door elkaar.
Warm dit nog 3 minuten en zet dan de kookplaat uit.



Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Leg een pannenkoek op een bord.
Schep een lepel gehaktmengsel op de pannenkoek.



Rol de pannenkoek op.
Leg de opgerolde pannenkoek in de ovenschaal.
Vul en rol de andere pannenkoeken op dezelfde manier.



Strooi de geraspte kaas over de pannenkoeken.
Zet de ovenschaal in de oven op het rooster.
Haal na 15 minuten de ovenschaal uit de oven.
De pannenkoeken zijn gegratineerd (krokant korstje).