

Gevulde pannenkoeken

Wat heb je nodig

1 pak pannenkoekenmix
700 ml water
olie om te bakken

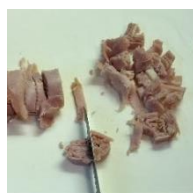
Vulling:
1 bakje champignons
1 paprika
100 gram ham
1 eetlepel olie



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



Was de paprika en snijd hem doormidden.
Haal de zaadjes eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.
Snijd de ham in kleine stukjes.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Verwarm de olie op de middelste stand.
Doe de paprika in de pan en bak ze al omscheppend 2 minuten.



Doe de champignons bij de paprika in de koekenpan.
Bak dit al omscheppend 5 minuten.
Doe de ham erbij en bak dit mengsel al omscheppend nog 1 minuut.
Zet de kookplaat uit.



Leg een pannenkoek op een bord.
Scheep een lepel van het mengsel op de pannenkoek.
Rol de pannenkoek op.
Maak zo ook de andere pannenkoeken.