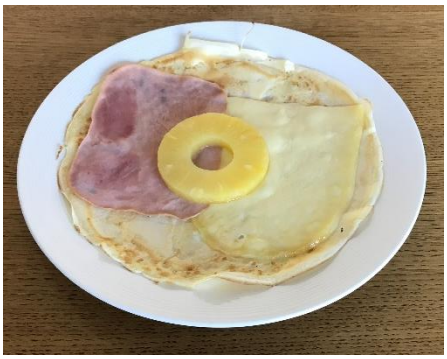
Ham kaas ananaspannenkoek

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)



125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
4 plakken kaas
4 plakken ham
4 schijven ananas
olie om te bakken

Doe de ananasringen in een zeef en laat ze uitlekken.
Doe de bloem in een beslagkom.
Maak een kuiltje in het midden.
Breek de eieren in een kopje.

Giet de eieren in het kuiltje.
Begin vanuit het midden te roeren.
Giet de helft van de melk erbij.

Klop met een garde tot een glad beslag.
Giet de rest van de melk erbij.
Roer het nog even door.

Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, een soeplepel beslag in de pan doen.
Verdeel het beslag over de hele bodem.

Bak tot de bovenkant droog is.
Draai de pannenkoek om.
Gebruik hierbij een pannenkoekmes.

Leg 1 plak kaas en 1 plak ham op de pannenkoek.
Bak de pannenkoek tot de kaas gesmolten is.
Leg 1 schijf ananas in het midden van de pannenkoek.
Bak zo nog 3 pannenkoeken.