

Pannenkoekpakketjes

Wat heb je nodig

Beslag:

125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
olie om te bakken

Vulling:

½ rookworst
1 zakje wokgroente
100 gram taugé
1 eetlepel olie



Doe de bloem in een beslagkom.
Doe de melk en de eieren erbij.
Klop tot een glad pannenkoekbeslag.



Bak hier 4 pannenkoeken van.
Leg ze op een bord en doe er aluminiumfolie over.
Houd ze warm op een pan met heet water.



Was de taugé en laat ze uitlekken.
Snijd de halve rookworst in de lengte doormidden.
Snijd de 2 helften in kleine plakjes.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.
Zet de pan op de kookplaat op de middelste stand.
Doe de wokgroente in de pan, als de olie warm is.
Bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de stukjes rookworst erbij.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak 10 minuten, af en toe omscheppen.
Doe de taugé erbij en bak nog 5 minuten.



Leg een pannenkoek op een bord.
Neem een lepel groentemengsel.
Schep dat in het midden van de pannenkoek.



Vouw de zijkanten van de pannenkoek over elkaar heen.
Vouw de uiteinden naar elkaar toe.
Leg het pakketje met de vouwkanten naar beneden.
Maak zo ook de andere pannenkoekpakketjes.