

Pannenkoekenwraps met gerookte zalm

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

300 gram bloem
3 eieren
1⁄2 l melk
1 snuifje zout
arachideolie
1⁄2 ijsbergsla
200 gram gerookte zalm
1 potje zure room
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de pannenkoekenwraps: meng hiervoor de bloem met de eieren, de melk en het zout in een mengkom. Mix tot een glad pannenkoekbeslag.**
2. **Verhit arachideolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de pannenkoeken. Laat deze afkoelen.**
3. **Beleg elke pannenkoek met een paar blaadjes ijsbergsla, een plak gerookte zalm en wat zure room. Bestrooi met peper en zout en rol op.**