



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.