



# Hartige pannenkoek gevuld met kaas en ham



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



# Ingrediënten

## **Pannenkoeken:**

300 gram bloem  
1 theelepel bakpoeder  
1/2 l volle melk  
3 eieren  
peper en zout  
arachideolie

## **Vulling:**

2 eetlepels boter  
2 eetlepels bloem  
1/2 l melk  
125 gram geraspte kaas  
200 gram ham (in blokjes)  
peper  
nootmuskaat

# Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de pannenkoeken: meng de bloem en het bakpoeder met de melk, eieren, peper en zout in een mengbeker. Mix tot een glad pannenkoekenbeslag.
- 2.** Verhit arachideolie in een pan met antiaanbaklaag en bak alle pannenkoeken.



- 3.** Maak de vulling: smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat even aanbakken. Voeg beetje bij beetje, al roerend, de melk toe. Klop goed en laat inkoken tot een mooi gebonden bechamelsaus. Haal de pan van het vuur en voeg de geraspte kaas, de hamblokjes, peper en nootmuskaat toe. Roer goed.