



Hollandse hartige pannenkoeken wraps met Jersey kaas maken



Ingrediënten

- 400 gram bloem
- 800 ml melk
- Een snufje zout
- 2 ei
- 400 gr Henri Willig Jersey kaas
- Rucola (naar behoefte)
- Pijnboompitten (ook naar behoefte)
- 1 Kaasdip Dadel Balsamico
- Zonnebloemolie (om in te bakken)

Bereidingswijze

Bereidingswijze:

- Rasp alvast de kaas voor over de pannenkoek. (Je kunt als je geen rasp hebt, de kaas ook schaven.)
- Doe de bloem in de beslagkom en voeg een snufje zout en de helft (400 ml) van de melk toe.
- Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad beslag.
- Voeg al roerend de rest (400 ml) van de melk en de 3 eieren toe.
- Laat de koekenpan goed heet worden.
- Rooster alvast in de hete pan de pijnboompitjes even kort tot ze licht bruin kleuren.
- Verhit daarna een scheutje olie in de pan. Zorg dat er bij iedere pannenkoek wat olie in de pan zit zodat je beslag niet aanbakt.
- Giet met een lepel beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan één zijde goudbruin.
- Draai de pannenkoek om, en strooi de geraspte Jersey kaas over de pannenkoek.
- Bak de pannenkoek totdat de kaas mooi gesmolten is.
- Leg de pannenkoek op een bord.
- Beleg de pannenkoek daarna met wat rucola, de geroosterde pijnboompitten en de dadel balsamico dip.

Rol de pannenkoek op, snijdt hem door tweeën en zet met een prikkertje vast. Dan is het een pannenkoek wrap en ziet het er helemaal feestelijk uit.

Koud ook lekker!