



hartige pannenkoeken met ham en broccoli

Bij het lezen van hartige flensjes met broccoli en ham **in de wok** kwam ik op het idee voor deze pannenkoeken...

DIT HEB JE NODIG:

- 1 zakje pannenkoekmix Dr. Oetker
- 4 en een halve dl melk
- 250 g gesneden gekookte ham
- broccoli
- anderhalve soeplepel boter
- 400 ml room
- 40 g Parmezaanse kaas

WERKWIJZE:

Pannenkoekendeeg

6 Doe de inhoud van het zakje pannenkoekmix in een kom.

7 Voeg langzaam en al roerend 4 en een halve dl melk toe.

8 Maak de koekenpan goed heet (kookplaat stand 9). Smelt een klontje boter in de pan. Laat de boter rondlopen in de pan.

9 Doe 2 sauslepels deeg in de koekenpan. Laat het deeg rondlopen in de pan.

Laat bruinen.

10 Steek een pannenkoekmes onder de pannenkoek.

Draai de pannenkoek om. Bak de pannenkoek aan de andere kant goudbruin.

11 Leg de pannenkoeken op een bord.

1 Verwarm water tegen de kook aan. Het water mag niet in beweging zijn. Doe er 1 koffielepel zout in.

2 Snijd 250 g gesneden gekookte ham in reepjes van 1,25cm dik.

3 Was de broccoli onder stromend water. Leg de broccoli in een vergiet. Zet het vergiet op een bord. Verdeel de broccoli in roosjes. Laat de broccoli gaar worden in het water.

4 Smelt anderhalve soeplepel boter in de wok en doe de ham in de pan. Voeg 400 ml room toe. Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer 5 minuten koken om de room wat in te dikken. Doe er 40 g Parmezaanse kaas bij.

5 Haal het vergiet met de broccoli erin, uit de pastapot

6 Vermeng de saus met de broccoli.

Bestrijk een ovenschaal met boter, leg op een vierde van elk flensje een flinke lepel vulling en vouw de flensjes twee maal dubbel. Schik ze in de ovenschaal; plaats 15 minuten in de oven op 180°C