

Italiaanse pannenkoeken met pesto

Benodigheden (4 personen):

1 pak gebakken pannenkoeken (diepvries, Koopmans)
1 ui
1 rode paprika
1 struik bleekselderij
40 gr. boter of margarine
200 gr. hamblokjes
1 potje groene pesto (110ml) van Smaakgeheimen!
100 gr. geraspte belegen kaas

Bereidingswijze:

Laat de pannenkoeken ontdooien. Pel en snipper de ui. Maak de paprika schoon en snijd hem in stukjes. Maak de bleekselderij schoon, verwijder zonodig de harde nerven met een dunschiller, en snijd de stengels in plakjes. Smelt de boter in een pan en schep de ui, de paprika en de bleekselderij erdoor. Smoor de groenten afgedekt in ca. 5 min. beetgaar. Schep de hamblokjes en de pesto erdoor en warm het geheel nog ca. 3 min. door. Verwarm de pannenkoeken volgens de gebruiksaanwijzing in de magnetron. Schep de groenten op één kant van de pannenkoeken, strooi de geraspte kaas erover en klap de pannenkoeken dubbel. Verdeel de pannenkoeken over vier borden. Eet smakelijk!

Corinda de Wit
OOSTERHOUT (N.B.)