

Cordon bleu palatschinken

Cordon bleu pannenkoekjes

200 gr. bloem
2 eieren
4 dl. melk
1 snuf zout
8 schijven ham
8 schijven kaas
boter voor het bakken

bloem
1 ei
paneermeel
olie voor het frituren

Klop de eieren los met de melk en meng er de bloem en een snuf zout door. Laat het een half uurtje rusten en bak er dan 8 dunne pannenkoekjes van.

Op ieder pannenkoekje leg je 1 plak ham en 1 plak kaas. Klap de zijkanten een klein stukje over de vulling en rol ze op. Zet ze vast met een prikker.

Wentel de pannenkoekjes door bloem, losgeklopt ei en paneermeel en bak ze in een laagje hete olie aan alle kanten mooi goudbruin. Laat ze eventjes uitlekken op keukenpapier en dien ze op met een frisse salade.