



Roemenië

Clătite umplute la cuptor

Gevulde pannenkoekjes uit de oven

Voor de pannenkoekjes:

2 eieren
200 gr. bloem
1 snufje zout
4 dl. melk
2 el. olie

voor de vulling:

500 gr. kipfilet
1 ui
2 bosuitjes
1 rode paprika
1 wortel
zout en peper
oregano
tijm
peterselie
olijfolie
2 tenen knoflook
1 dl. witte wijn
2 el. tomatenpuree

voor het bakken:

2 dl. zure room
1 ei
zout en peper
geraspte kaas

Voor de pannenkoekjes klop je de eieren los met de olie en een snufje zout. Meng er dan geleidelijk de melk en de bloem door tot een glad beslag. Laat het even rusten. Bak er in een beboterde koekenpan dunne flensjes van.

Kook de kipfilet gaar in wat gezouten water en snij het vlees in kleine stukjes.



Roemenië

Snipper de ui en bak ze rustig in wat olie tot ze glazig wordt. Snij ondertussen de bosuitjes, de wortel en de paprika in kleine stukjes. Doe het bij de ui, bak het nog eens vijf minuten. Nu gaan het vlees en de kruiden erbij. Rasp er de tenen knoflook boven en laat het 1 - 2 minuutjes al omscheppend bakken. Doe er nu een glas witte wijn bij en laat het koken tot de wijn verdampt is. Doe er de tomatenpuree bij, schep het nog eens goed om en zet het vuur uit.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg in het midden van ieder pannenkoekje een lepel vlees. Sla de zijkanten er een stukje overheen en rol ze op. Leg ze naast elkaar in een met boter ingevette ovenschaal.

Voor de saus klop je het ei los met de zure room. Kruid het met zout en peper en giet het over de pannenkoekjes. Bestrooi het met geraspte kaas en zet het in de oven. Bak de gevulde pannenkoekjes 15 - 20 minuten, tot het mooi gaat kleuren en de kaas gesmolten is.

Zet ze lekker warm op tafel met een frisse salade en een stevige mop dikke, volvette yoghurt. Koud zijn ze overigens ook nog heel goed te pruimen.