



Roemenië

Clătite cu crenvurști

Pannenkoeken met worstjes

200 gr. bloem

2 eieren

½ l. melk

1 snufje zout

6 weense worstjes

400 gr. gezeefde tomaten

2 tenen knoflook

1 el. olijfolie

1 dl. kippenbouillon

1 klein bosje peterselie

zout en peper

100 gr. geraspte kaas

Eerst maken we de pannenkoeken. Meng de bloem met de melk, de eieren en een snufje zout. Klop het luchtig en laat het even rusten. Met dit beslag bak je zes niet al te grote pannenkoeken in een koekenpan met wat boter of olie. Laat de pannenkoeken afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie. Rol in elke pannenkoek een Weens worstje en leg die naast elkaar in de schaal. Meng de gezeefde tomaten, knoflook, olijfolie en kippenbouillon. Kruid het met zout en peper en wat gehakte peterselie. Giet deze saus over de pannenkoeken en strooi er de geraspte kaas over. Zet het in de voorverwarmde oven en laat het lekker een goed half uur bakken, tot er een mooie gouden korst op komt.

Serveer de gevulde pannenkoeken met een groene salade.