

# PANNENKOEKEN - BOEKWEITWRAPS MET ROOKKAAS EN WARME PIZZATOMAAT

*by Carola van Bemmelen.*



## BEREIDING

### VOORBEREIDING 15 MINUTEN - BEREIDING 10 MINUTEN

Snijd de tomaat in plakken, leg deze op een vel bakpapier en bestrooi ze met de Italiaanse kruiden. Zet je grill aan en grill de tomaten even kort tot ze warm zijn. Maak intussen een beslag van het boekweitmeel, het ei, het water en het zout.

Smelt een klontje boter in de pan en bak wraps van het beslag. Beleg de wraps met de plakjes rookkaas en de warme plakjes pizzatomaat en vouw ze voorzichtig dubbel.

## INGREDIËNTEN

(c) [www.de-gelukkige-eter.nl](http://www.de-gelukkige-eter.nl)

## VOOR 2 STUKS

- 50 gr boekweitmeel
- 1 ei
- 150 ml water
- Snuf zout
- 1 grote tomaat
- 1 el Italiaanse kruiden
- 4 plakjes rookkaas
- Klontje roomboter of kokosolie