



Ingrediënten (voor 6 personen)

- 450 gram diepvries spinazie
- 50 gram bloem
- 1 ei
- zout
- 2 dl melk
- 50 gram boter
- 1 doosje maggi 4 kazen saus
- 4 dunne plakken beenham
- 50 gram geraspte belegen kaas.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de spinazie in een vergiet ontdooien, druk het vocht er uit en doe de spinazie in een schaal. Roer een beslag van bloem, ei, zout en melk. Verhit de helft van de boter in een grote koekenpan en bak van het beslag 4 flensjes. (dunne pannenkoeken) Bereid de Maggi 4 kazen saus met de rest van de boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer twee eetlepels saus door de spinazie. Leg op elk flensje een plak ham en een kwart van de spinazie en rol de flensjes op. Leg de flensjes in een ingevette ovenschaal. Verdeel de saus over de flensjes, bestrooi ze met de kaas en zet ze ca. 8 minuten in de oven.