



Ingrediënten (voor 6 personen)

- Kant en klare pannenkoekjes.
- 200 gram salami worst met knoflook in blokjes)
- 250 gram belegen kaas in blokjes (heel klein)
- 1 rode gehakte ui
- 50 gram walnoten
- 1 eetlepel gesnipperde bladselderij
- 1 eetlepel gesmolten boter
- sesamzaadjes

Bereiding

Hussel de salami, kaas, ui en walnoten met de selderij door elkaar. Verdeel het mengsel over 8 flensjes of pannenkoeken, vouw ze op tot vierkante pakketjes. Leg deze pakketjes naast elkaar in een ingevette ovenschaal. Bestrijk de bovenkant met wat gesmolten boter, strooi de sesamzaadjes erover. Zet de schaal in het midden van de oven en laat de flensjes krokant bakken. Ze zijn na ongeveer 10 minuten klaar, dan is namelijk de kaas gesmolten.

Lekker met zoet/zure komkommer en een salade van tomaten en Griekse fetakaas.