

# DE TE-LANG-IN-DE-FILE PANNENKOEK

10 Min - 4 personen

Lang in de file gestaan en geen tijd meer om uitgebreid te koken? Chinees lijkt de oplossing, maar pannenkoeken zijn ook lekker...

Dit is de perfectie combinatie!

## Ingrediënten

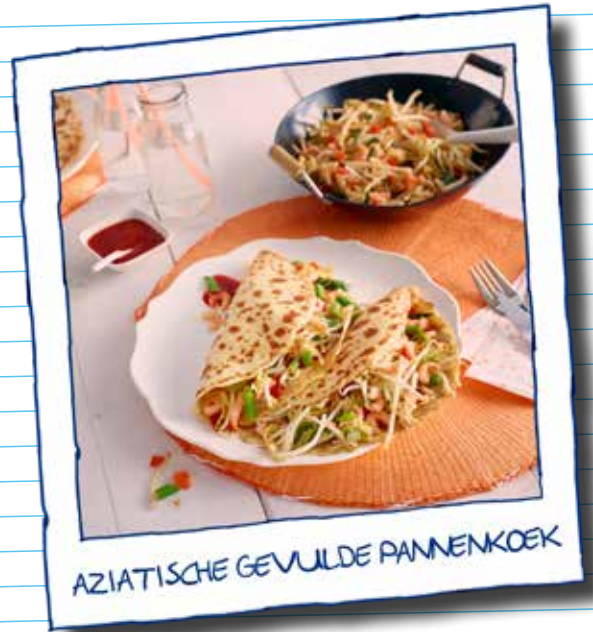
1 pak JAN Pannenkoeken meergranen

25 ml olie

400 g Chinese wokgroente

100 g roze garnalen

25 ml chillisaus



JE VINDT ZE  
IN HET KOELVAK

## Bereiding

**STAP #1** Verhit de olie in een wok of hapjespan en roerbak de wokgroente op hoog vuur

**STAP #2** Voeg de garnalen toe en bak ze mee met de groente.

**STAP #3** Breng op smaak met een beetje chillisaus

**STAP #4** Verwarm de pannenkoeken volgens de aanwijzing op de verpakking

**STAP #5** Schep de wokvulling op een helft van de pannenkoek

**STAP #6** Klap de pannenkoek dubbel en serveer met een schaaftje extra chillisaus om te dippen



**Jan** Zo gebakken.  
zóóó lekker!