**Ficelles picardes**

eieren
melk
(volkoren) patisseriebloem
witte champignons

boter
sjalotje
gruyère
peper en zout
mascarpone
plakjes gekookte ham

**De pannenkoeken.** Meng 2 losgeklopte eieren met 250 g bloem. Voeg al kloppend met een garde een halve liter melk toe tot een glad beslag. Breng op smaak met een snuifje zout.

Laat het beslag een half uurtje rusten. Bak daarna de pannenkoeken in een hete koekenpan met boter.

**De vulling.** Hak een bakje champignons grof in een blender. Fruit een gesnipperd sjalotje in boter en voeg de gehakte champignons toe. Kruid met peper en zout. Roerbak verder op matig vuur tot het vocht volledig verdampt is. Meng met een handvol Gruyère, een paar eetlepels mascarpone en een scheutje witte balsamico.

**De afwerking.** Leg een plakje ham op een pannenkoek. Schep er een paar eetlepels vulling op. Rol de pannenkoeken voorzichtig op zonder te veel aan te drukken, zodat de vulling er niet uitloopt.

Schik ze naast mekaar in een ovenschotel. Bedek met een paar eetlepels mascarpone en wat geraspte gruyère.

Zet de ovenschotel 15 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C tot de kaas kleurt.