



Pandekager og idéer til fyld

Denne opskrift har jeg lavet i mange år. Til pandekager, der skal lykkes, er en god slip let-pande et must! Disse pandekager er gode til de klassiske søde toppings, men også til saltet fyld, da vaniljesukkeret giver dem et ekstra fint touch.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 30-40 minutter

Antal personer: 0

Ingredienser

- 125 g mel
- 4 dl mælk (mini- eller letmælk)
- 5 store æg
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. sukker
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. bagepulver
- ½ tsk. vaniljesukker



Til denne ret anbefaler vi



Château Arnaude Rosé,
Provence

Château Arnaude
Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Moscato d'Asti, Maggiorina

Massimo Rivetti
Piemonte, Italien

Varenr. 2366836



Mont Paral Vintage Cava Sec

Ramon Canals Canals SA
Catalonien, Spanien

Varenr. 3177836



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445136



Fremgangsmåde

Kom alle ingredienser til pandekager i en blender og blend til en jævn masse. Lad evt. hvile i køleskab en halv time. Varm en slip let-pande godt op og smør den lidt med smør. Hæld et tyndt lag pandekagedej på panden, og vend pandekagen, når den nederste side ser gylden ud. Efter et par pandekager skal der igen lidt smør på panden. Stabl pandekagerne.

Tip: Kom yderligere 1 tsk. bagepulver i dejen for at få tykkere pandekager, som laves mindre i omkreds.



1001 serveringsforslag:

Rullet med sødt fyld

The Canadian way: lune med smeltende smørklat og en god sjat ahornsirup

The Italian way: smurt med Nutella og rullet stramt

The Danish way: med sukker og/eller med jordbærsyltetøj

Uskyldig sommerdessert: med vaniljeis, jordbær blendet med sukker og serveret med ananasstykker

Syndig vinterdessert: banan- og kiwistykker med en tynd stråle sød kondenseret mælk* henover (fås i velassorteret supermarkeder)

Foldet med saltet fyld

The French way: med champignonskiver og røde pebertern sauteret i smør tilsat en sjat fløde, et drys paprika, finthakket persille og en skive god skinke. Den er fortræffelig til en late dinner, når kæresten kommer sent hjem og med et køligt glas Pinot Noir til.

The Argentine way: med løse majs i en god tyk bechamelsauce drysset med lidt friskkværnet peber og pyntet med tomatern. Den er god til brunch eller frokost med et glas hvidvin.

*Sød kondenseret mælk:

Du kan hælde den kondenserede mælk over i et rent syltetøjsglas og stille det i køleskabet. På grund af det høje sukkerindhold holder det i rigtig lang tid. Den kan bruges til [citrontiramisu](#), på is og andre desserter eller bare til at smøre på toast med smør.