

KOKKESKOLE

AF SUSANNE KJÆR



Dryp en smule dressing over den istandgjorte salat, og anret med de overskårne, rullede pandekager.

VARM PANDEKAGE MED RØGET LAKS

De fyldte pandekager serveres som en fyldig forret eller frokost-ret med en god salat - eller på en buffet, hvor de eventuelt skæres i mindre stykker og holdes sammen med tandstikker.

FOTO: JAN LETH . ADRESSELISTE SIDE 118

VARM PANDEKAGE MED RØGET LAKS

(8 personer)

INGREDIENSER:

PANDEKAGEDEJ:

175 g mel
3 æg
1 tsk. friskrevet citronskal
2½ dl mælk
smør til stegning
½ dl danskvand
el. øl

FYLD:

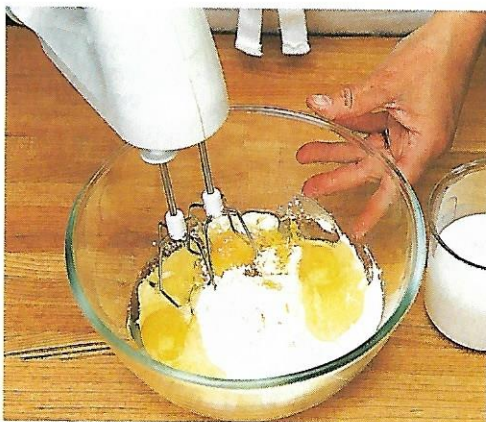
1 dl cremefraiche
38 %
1 spsk. finthakket dild
1 spsk. finthakket kørvel
1 spsk. fintskåret purløg
lidt revet citronskal
400 g røget laks i tynde skiver

SALAT:

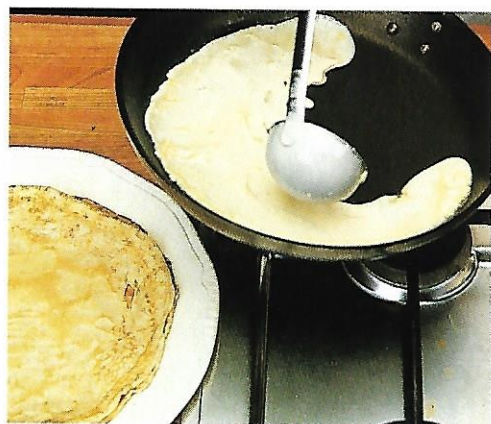
1 bakke rucolasalat
1-2 romainesalater
kviste af dild, kørvel og purløg

DRESSING:

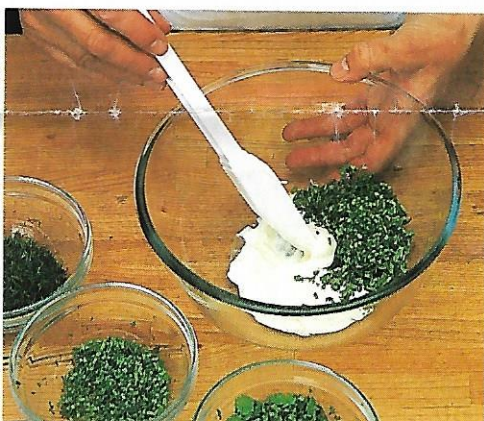
½ dl cremefraiche
38 %
lidt citronsaft



1. Rør pandekagedejen: Pisk mel, citronskal og æg glat, og spæd med mælk, lidt ad gangen, og rør det til en jævn pandekagedej. Lad dejen trække 20 minutter.



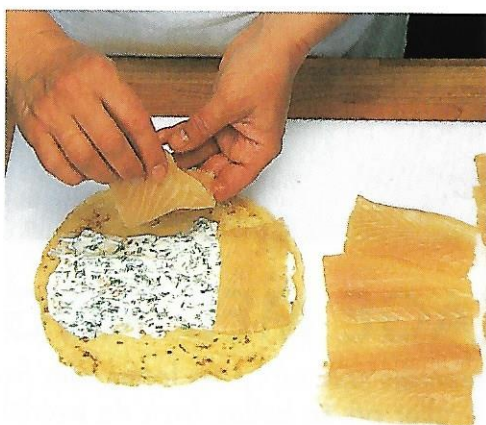
2. Tilsæt danskvand eller øl, og bag 8 lyse, 20 cm store pandekager i gyldent smør. Afkøl pandekagerne.



3. Rør cremefraiche med finthakkede krydderurter, og smag til med citronskal.



4. Fordel et tyndt lag krydderurte-cremefraiche på hver pandekage.



5. Læg tynde skiver laks over i et enkelt lag.



6. Rul pandekagerne om fyldet, og læg dem i et smurt ildfast fad. Dæk med stanniøl. Lun pandekagerne i en forvarmet ovn ved 165° i 10-12 minutter.