

Pandekager med råvarer i sæson – på menuen

PANDEKAGER MED FRISK JORDBÆRKOMPOT OG KEFIR-CITRON SORBET

6 PORTIONER

PANDEKAGER:

6 stk Danæg Dessert pandekager
– optøede

Varenr: 1009553

KEFIR-CITRON SORBET:

400 g kefir
200 g æblejuice
60 g citronsaft
30 g glukose
15 g citronskal
50 g rørsukker
1 bl husblas
1 stk vaniljestang

JORDBÆR KOMPOT:

300 g røde jordbær
150 g grønne jordbær
30 g citronverbena
30 g honning

TILBEREDNING:

1. Æblejuice, citronskal, rørsukker, glukose og vanilje koges op og sigtes. Stavblend kefir, citronsaft og husblas i den varme masse og sæt det hele i fryseren i pacojet bæger eller brug en ismaskine.
2. De grønne jordbær skæres i tern og vendes sammen med fint snittet citronverbena og honning. De røde jordbær skæres ligeledes i tern og vendes sammen med de marinerede grønne jordbær.
3. Fyld pandekagerne med jordbærkompotten og server kefir-citron sorbeten til.



Daneag.dk/professionel

