



PLANTERIG KOST. Flere grønne alternativer. Vælg bælgfrugter og fisk. Den grønne fremtid er her lige nu – og i høj grad i det professionelle køkken. Med vores pandekager kan I nemt servere velsmag på menuen – med mere grønt, flere bælgfrugter og mere fisk. Vores sortiment af traditionelle madpandekager er et velsmagende udgangspunkt for sprød fornølse – både på buffetbordet eller serveret ala carte.

PANDEKAGER MED BELUGALINSER OG RAMSLØG

6 PORTIONER | TILBEREDES I OVN

PANDEKAGER:

6 stk Danæg Madpandekager uden tilsat sukker
– optøede. Varenr: 1009552

INGREDIENSER:

6 stk Madpandekager
150 g belugalinser
70 g skalotteløg
30 g hvidløg
400 g vand
30 g vindruekerneolie
1 håndfuld timian
200 g spidskål
50 g ramsløg
Salt og peber

TILBEREDNING:

1. Belugalinser skylles og koges i 20 min, efterfølgende sigtes de og sættes på køl.
2. Skalotteløg, ramsløg og spidskål skæres i små tern og vendes sammen med belugalinser og smages til med salt og peber.
3. Olie, hvidløg og timian blendes til en aromatisk olie.
4. Fyld pandekagerne med linsefyldet og rul dem op. Pandekagen pensles med den aromatiske olie og bages efterfølgende i 15 min ved 180 grader.
5. Inden servering pensles pandekagen igen med den aromatiske olie.

TIP: Anret evt. med overskydende fyld.