



PANNEKAKER MED KREM OG JORDBÆRPURÉ

6B, PRESTEHEIA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 ss	sukker
0.25 ts	salt
200 g	jordbær(fra fryseren, norske)
0.5 dl	hvetemel
2 dl	blåbær (fra fryseren, plukket ved skolen)
1 dl	sammalt hvete, fin
1 ts	vaniljesukker
2 stk	egg
1 dl	fløte
1 ts	sitronsaft
2 dl	leitmelk
2 ss	olje til steking (ca mengde)

SLIK GJØR DU:

- 1 Visp egg og melk sammen.
Ha mel og salt i en bolle og rør inn melkeblanding til du har en glatt røre.
La røren stå på kjøkkenbenken og svelle i ca. 15-20 minutter før du steker pannekakene.
- 2 Ha litt olje i stekepanna. Hell over en øse med røre. Vri litt på pannen så det fordeler seg jevnt. Snu pannekaka når røra har stivnet på toppen.
- 3 Brett pannekaka i to når den er ferdigstekt, og legg den på et fat. Den må avkjøles.
- 4 Putt krem og blåbær i pannekaka. Brett pannekaka og snu den rundt slik at den blir en klump. Ta jordbærpuréen over og litt blåbær og krem.

Slik lager du kremen:
Ta 1 dl kremfløte og 1 ts vaniljesukker i en bolle og visp det til krem.

6

Slik lager du jordbærpuréen:
Bland jordbær, sukker og sitron i en bolle og mos det sammen med en stavmixer.