

Små tykke pandekager med forårsløg og tomat

10 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Forårsløgene snittes fint og tomaterne skæres i små tern. Mel, mælk, creme fraiche, 1 æg, 1 æggeblomme, salt og peber piskes sammen i en skål. Bland forårsløg og tomater i pandekagedejen. Pisk 1 æggehvide i en skål for sig til den er stiv og vend den forsigtigt i pandekagedejen. Kom ca. 1 dl dej på en varm pande med smør. Når pandekagen begynder at boble, er den klar til at blive vendt - det tager ca. et par minutter. Rør en dressing af creme fraiche, sennep, chilisaucen, salt og peber og tilsæt frisk hakket persille og basilikum. Server dressingen til pandekagerne. Pandekagerne kan også bruges som tilbehør til kød- og fiskeretter sammen med salat.

Ingredienser

3 forårsløg
6 cherrytomater
200 g mel
2 dl mælk
1/2 dl creme fraiche
2 æg
Salt og peber
Smør til stegning

Dressing:

2 dl creme fraiche
1 tsk. sennep
1 spsk. chilisaucen
Persille
Basilikum
Salt og peber