



FANTASIPANNEKAKER

6, HAUS SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

INGREDIENSER TIL PANNEKAKERØRA:

1 stk	Rødbete
100 g	Kveitemjøl
50 g	Havremjøl
1 ts	Bakepulver
0.5 ts	Salt
2 stk	Egg (lokalprodusert)
2 dl	Mjøl
2 ss	Olje
1 ss	Smør (til steiking)

FYLL

2 pk	Tine kremost naturell
4 stk	Hardkokte egg (lokalprodusert)
100 g	Røykt laks (lokalprodusert)
200 g	Cherrytomater
2 stk	Avokado
0.5 ts	pepar
1 handf	Friske urter (frå lokal
ull	krydderhage)

SLIK GJØR DU:

- 1** Kok rødbeten med skalet på til den er mør, la den kjøla seg ned. Så skrellar du beten, legg den i ein bolle og mosar den med stavmiksar. Tilset egg, olje og mjøl.
- 2** Mål opp kveitemjøl og havremjøl, bland saman i ein bolle saman med bakepulver, salt og pepper.
- 3** Bland det tørre oppi bollen med rødbeteblandinga. Rør godt rundt med visp eller handmiksar.
- 4** Smelt smør på middels varme i ei steikepanne, og steik pannekakene på begge sider.
- 5** Legg dei fire egg i vatn i ei panne, kok opp og ta tida i 6min frå det kokar. Avkjøl i kaldt vatn. Ta av skalet.
- 6** Smør pannekakene med kremost, skjær opp skjever med avokado, tomat, egg, legg på laks og dryss over urter, salt og pepper. Rull saman og NYT!