

Pandekager m/ jordbærfromage og marineret jordbær.

Pandekager

3 stk æg

70 g mel

25 g sukker

skal af en 1/2 appelsin

skal af en 1/2 citron

korn fra 1 vanille stang

50 gr smør

1 dl sødmælk

1 dl piskefløde

Jordbærfromage

3 blade husblas vand

200 gr jordbær

100 gr sukker

korn fra 1 vanille stang

3 spk vand

4 dl piskefløde

Marineret jordbær

6 stk jordbær i skiver

saft af 1 citron

saft af 1 appelsin

50 gr sukker

150 gr jordbær

4 spk vand

Pandekager

Pisk æggene med hvedemel og sukker, skær strimler af appelsin og citron og hak det fint og piskes i med vanillekorn. Smelt smørret og piskes i dejen tilsæt mælk og fløde lidt af gangen, stilles på køl i en 1/2 time. Bag store pandekager med lidt smør på panden.

Jordbærfromage

Kom husblas i koldt vand, rens jordbær kom dem op i en gryde sammen med sukker og vanille og lad det koge op og simre til vandet er fordampet, mos jordbær massen, husblassen vrides for vand og vendes i jordbær massen, røres til husblassen er opløst.

Pisk fløden let vendes i jordbær massen, fordel massen i pandekagerne, lukkes som en pose.

Skær vanille stængerne i lange strimler, bruges til at lukke poserne med.

Marineret jordbær

Rens de 6 jordbær og skær dem i skiver.

Kog saft af appelsin, citron, sukker og vand.

Rens jordbærene og kog dem til de er møre, blendes til pure og afkøles.

Ved servering kommes over jordbær skiverne.

www.madforsjov.dk