

Vaffel pandekager med stenbiderrogn, friteret løg og grøn sauce

Pandekager 4 stk
2 æggeblommer
2 æggehvider
2 ½ dl mælk
50 gr smeltet smør

200 gr mel
2 tsk bagepulver
salt smør

70 gr stenbiderrogn pr person
salt og peber
krydderurter til pynt

Sauce
3 stk cornichoner
2 stk kapers
½ bdt bredbladet persille
2 dl yoghurt
peber

2-3 stk skalotteløg
75 g mel
2 tsk bagepulver
1 dl vand

Pandekager: Pisk æggehviderne stive, pisk æggeblommerne i en skål tilsæt mælk langsomt, smør og bagepulver, kom mel og salt i og røres glat. De piskede hvider vendes i, lad dejen hvile i 15 min. Steg pandekagerne i smør, ved servering skæres ud i pæne firkanter.

Rogn: Kom rognen op i en sigte så evt. væde løber fra, smages til med salt og peber.

Grøn sauce: Pluk bladene fra persillen og blancheres i vand og salt, kommes op i en sigte og tryk alt vand fra. Skær cornichoner i tern, blendes med kapers og persille, røres med yoghurt, smages til med peber.

Skalotteløg: Pisk mel, bagepulver og vand sammen i en skål. Pil løgene og skær dem i pæne ringe, det inderste tages fra og hakkes fint. Løgningene vendes i melblandingen og friteres i olie, lægges på køkkenrulle og drysses med salt. Ved servering kommes de rå løg på rognen.

www.madforsjov.dk