



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. marts 2019

Forret

Åben majsmandekage med avokado- og myntecreme (4 personer).

Ingredienser: 3 store æg, 2 dl vand, 3 dl majs mel (ca. 150 g), 1 knsp salt, olivenolie til stegningen, 2 stk. laksesteaks, salt og peber, 2 stk. avocado, 2 tsk. citronsaft, 1½ dl cremefraiche, 2 spsk hakket mynte, 1 rødløg, 2 dl friskpillede grønne ærter (frosne kan bruges).

Pisk æg, vand og majs mel sammen i en skål og krydr med salt. Lad det stå og samle sig i 20 minutter.

Steg mindre pandekager gyldne i olie. Bemærk, at de er lidt sværere at vende end almindelige pandekager med hvedemel.

Læg laksen i en ildfast form og krydr med salt og peber. Dryp lidt olie henover, og steg laksen i ca. 12 minutter.

Mos avocadoen og bland den med citronsaft, cremefraiche og mynte. Hak rødløget.

Server de lune pandekager med avocadocreme og top dem med laks, ærter og løg.

