



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

21. april 2016

*Forret*

**Små pandekager med røget ørred og ørredrogn (til 4 personer).**

**Ingredienser:**

5 dl nælder, 2-2½ dl sødmælk, 2 æg, 1 dl hvedemel, 1 knsp salt, smør til stegning.

**Desuden:** 75 g røget ørred, 50 g ørredrogn, 4 spsk creme fraiche, dild, groftmalet sort peber.

Blancher nældeerne i letsaltet vand i ca. 5 minutter. Dræn, pres vandet ud og hak nældeerne groft, inden de blandes med mælken.

Pisk æg, mel og salt sammen til en jævn blanding. Tilsæt nældeblandingen lidt ad gangen, mens du pisker. Dejen skal være glat og fin.

Steg små pandekager i smør ved middelvarme – prøvesteg en enkelt og tilsæt mere mælk, hvis dejen føles for tyk.

Pandekagerne portionsanrettes med røget ørred og ørredrogn. Rødløg hakkes fint og drysses over creme fraiche på pandekagerne sammen med finthakket dild.

Citron i både til dem, der ønsker dette supplement.

