

Pandekager med spinat (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g spinat
- 110g mel
- 1 spiseske bagepulver
- 1 æg
- 50g usaltet smør
- 1 teskefuld stødt spidskommen
- 150g mælk
- 100g skivede forårsløg (løg)
- 1 æggehvite
- 100g blødt smør
- 1 citronskal
- 1,5 spiseskefuld limesaft
- 1 spiseskefuld frisk hakket koriander

Préparation

1. En gang imellem afviger vi fra normen, her er en salt opskrift, men ikke hvilken som helst: en opskrift på pandekager af Yotam Ottolenghi, der vil gøre underværker på dine brunchborde eller til enhver anden måltid, spinatpandekager.
2. Hvis du allerede har prøvet en opskrift fra denne kok, behøver jeg ikke at fortælle dig, at de er perfekt krydret og at alle vil nyde dem, både små og store.
3. Og sørg endelig for at prøve det citron-lime smør, der passer fantastisk til disse pandekager.
4. En lille ekstra info, du kan forberede pandekagerne på forhånd og genopvarme dem, og du kan endda fryse dem, så du altid har nogle klar til brug.
5. Start med smørret: bland det med de andre ingredienser, tilsæt limesaften lidt efter lidt, for at få en homogen blanding.
6. Form en rulle ved hjælp af plastfolie og opbevar det i køleskabet.
7. Kog hurtigt spinaten i en gryde med lidt vand efter at den er blevet vasket.
8. Si den i en dørslag og lad den køle af.
9. Når den er kold, pres den med hænderne for at fjerne mest muligt vand, og hak den derefter groft.
10. I en anden skål, bland mel, bagepulver, æg, smeltet smør, salt, spidskommen og mælk med en piskeris.
11. Tilsæt derefter de skivede forårsløg, chiliflagerne og det hakkede spinat.
12. Til sidst vend forsigtigt den stiftpiskede æggehvite i blandingen.
13. Steg dem på en varm pande med lidt olivenolie: hæld cirka 2 spsk dej for at forme pandekager med en diameter på cirka 7cm.
14. Steg dem i 2 minutter på hver side, og læg pandekagerne på køkkenrulle.
15. Fortsæt indtil der ikke er mere dej, og server pandekagerne varme med det citron-lime smør og nyd det!