

Pinaattiletut (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g pinaattia
- 110g jauhoja
- 1 ruokalusikallinen leivinjauhetta
- 1 kananmuna
- 50g suolatonta voita
- 1 teelusikallinen jauhattua kuminaa
- 150g maitoa
- 100g hienonnettua vihreää sipulia
- 1 munanvalkuainen
- 100g pehmeää voita
- 1 sitruunan kuori
- 1,5 ruokalusikallista lime-mehua
- 1 ruokalusikallinen hienonnettua tuoretta korianteria

Préparation

1. Harvoin on tilaisuus, tässä on suolainen resepti, mutta ei mikä tahansa: pancakes-resepti Yotam Ottolenghilta, joka tekee ihmeitä brunssipöydissä tai missä tahansa muussa ateriasa, pinaattiletut.
2. Jos olet jo tehnyt reseptin tältä kokilta, minun ei tarvitse kertoa, että ne on täydellisesti maustettuja ja jokainen nauttii niistä, nuoret ja vanhat.
3. Ja erityisesti, älä jätä väliin sitruunavoita, joka täydentää näitä pannukakkuja erinomaisesti.
4. Pieni lisätieto, voit valmistaa pancakesit etukäteen ja lämmittää ne uudelleen, ja voit jopa pakastaa ne niin, että sinulla on aina valmis varastossa.
5. Aloita voista: sekoita se muiden ainesosien kanssa lisäämällä lime-mehua vähitellen tasaisen seoksen saamiseksi.
6. Muotoile massa kelmun sisään ja säilytä jääkaapissa.
7. Kypsennä nopeasti aikaisemmin huuhdellut pinaatit kattilassa pienellä määrällä vettä.
8. Valuta ne siivilässä ja anna niiden jäähtyä.
9. Kun ne ovat viileitä, purista niistä ensin neste pois käsin, ja pilko ne karkeasti.
10. Erikseen, sekoita jauhot, leivinjauhe, muna, sulatettu voi, suola, kumina ja maito vispilän avulla.
11. Lisää lopuksi sipulit, chilit ja hienonnetut pinaatit.
12. Viimeistele sekoittamalla varovasti aiemmin vaahdotettu munanvalkuainen.
13. Paista ne kuumalla pannulla pienessä määrässä oliiviöljyä: kaada noin 2 ruokalusikallista taikinaa, jotta saat noin 7 cm halkaisijaltaan olevia pancakesia.
14. Paista 2 minuuttia kummaltakin puolelta, sitten aseta pancakes talouspaperille.
15. Jatka, kunnes taikina on käytetty loppuun, ja tarjoile pancakesit lämpiminä/sydämenlämpöisinä sitruunavoin kanssa ja nauti herkullisesta ruoasta!