Pancake bayam (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g bayam
- 110g tepung
- 1 sendok makan ragi kimia bubuk
- 1 telur
- 50g mentega tawar
- 1 sendok teh jintan bubuk
- 150g susu
- 100g daun bawang (bawang prei) iris
- 1 putih telur
- 100g mentega lembut
- 1 parutan kulit lemon
- 1,5 sendok makan jus jeruk nipis
- 1 sendok makan daun ketumbar segar cincang

Préparation

1. Untuk kali ini, inilah sebuah resep gurih, namun bukan sembarang resep: sebuah resep pancake dari Yotam Ottolenghi yang akan membuat meja brunch Anda bersinar atau untuk hidangan lainnya, pancake bayam.

2. Jika Anda sudah pernah mencoba resep dari chef ini, saya tidak perlu memberitahu Anda bahwa mereka dibumbui dengan sempurna dan semua akan menikmatinya, baik anak-anak maupun dewasa.

3. Dan terutama, jangan lewati mentega lemon yang menemani pancake ini dengan sangat baik.

4. Informasi tambahan, Anda dapat menyiapkan pancake terlebih dahulu dan memanaskannya kembali, atau bahkan membekukannya untuk selalu siap tersedia.

5. Mulailah dengan mentega: campurkan dengan bahan lain, tambahkan jus jeruk nipis sedikit demi sedikit, untuk mendapatkan campuran yang homogen.

6. Bentuk gulungan dalam bungkus plastik lalu dinginkan dalam lemari es.

7. Masak bayam yang sudah dicuci dengan cepat dalam panci dengan sedikit air.

8. Tiriskan dalam saringan dan biarkan dingin.

9. Setelah dingin, tekan dengan tangan untuk mengeluarkan air sebanyak mungkin, lalu cincang kasar.

10. Selain itu, campurkan tepung, ragi, telur, mentega leleh, garam, jintan dan susu menggunakan pengocok.

11. Kemudian tambahkan daun bawang, cabai dan bayam cincang.

12. Selesai dengan memasukkan putih telur yang sudah dikocok kaku secara perlahan.

13. Masak mereka dalam wajan panas dengan sedikit minyak zaitun: tuangkan sekitar 2 sendok makan adonan untuk membentuk pancake sekitar 7cm diameter.

14. Masak selama 2 menit di setiap sisi, kemudian tempatkan pancake di atas kertas penyerap.

15. Lanjutkan hingga adonan habis, kemudian sajikan pancake hangat/panas dengan mentega lemon dan nikmati!