

Pannekaker med spinat (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g spinat
- 110g mel
- 1 ss bakepulver
- 1 egg
- 50g smør
- 1 ts malt spisskummen
- 150g melk
- 100g vårløk (sjalottløk) skåret
- 1 eggehvite
- 100g mykt smør
- 1 sitronskall
- 1,5 ss limesaft
- 1 ss fersk koriander, hakket

Préparation

1. En gang er ikke vanlig, her er en salt oppskrift, men ikke hvilken som helst: en pannekakeoppskrift fra Yotam Ottolenghi som vil gjøre underverker på brunchbordene dine eller til ethvert annet måltid, spinatpannekaker.
2. Hvis du allerede har laget en oppskrift fra denne kokken, trenger jeg ikke å fortelle deg at de er perfekt krydret og at alle vil nyte dem, både små og store.
3. Og spesielt, ikke hopp over det sitronsmøre som passer perfekt til disse pannekakene.
4. En liten ekstra informasjon, du kan forberede pannekakene på forhånd og varme dem opp igjen, og du kan til og med fryse dem for alltid å ha noen klare senere.
5. Til slutt, for foreldre til små eller mellomstore barn, er det en utmerket måte å få dem til å spise spinat, og gitt teksturen kan man gi dem fra en tidlig alder, før selv 1 år Tilberedningstid: 30 til 40 minutter For 3 til 4 personer: Ingredienser: spinat mel 1 ss bakepulver 1 egg smør $\frac{1}{4}$ salt 1 ts malt spisskummen melk vårløk (sjalottløk) skåret 1 eggehvite Mengde olivenolje for steking For smøret: mykt smør 1 sitronskall 1,5 ss limesaft $\frac{1}{2}$ salt $\frac{1}{4}$ hvit pepper 1 ss fersk koriander, hakket $\frac{1}{2}$ chiliflak Oppskrift: Start med smøret: bland det med de andre ingrediensene, tilsett limesaften gradvis for å få en jevn blanding.
6. Form en pølse i plastfolie og sett den i kjøleskapet.
7. Kok spinaten kort som er blitt vasket, i en kjele med litt vann.
8. Sil dem i en sil og la dem avkjøle.
9. Når de er kalde, press dem med hendene for å fjerne mest mulig vann, deretter hakk dem grovt.
10. Separat, bland melet, bakepulveret, egget, det smeltede smøret, saltet, spisskummen og melken med en visp.
11. Tilsett deretter sjalottløk, paprika og hakket spinat.
12. Avslutt med å forsiktig innarbeide den piskede eggehviten.
13. Stek dem i en varm stekepanne med litt olivenolje: hell omtrent 2 ss røre for å forme pannekaker som er omtrent 7 cm i diameter.
14. Stek dem i 2 minutter på hver side, legg deretter pannekakene på absorberende papir.
15. Fortsett til røren er oppbrukt, server deretter pannekakene varme med sitronsmøret og nyt!