

Mga hotcake na may spinach (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g ng spinach
- 110g ng harina
- 1 kutsara ng pampaalsa
- 1 itlog
- 50g ng unsalted na butter
- 1 kutsarita ng giniling na cumin
- 150g ng gatas
- 100g ng hiniwang berdeng sibuyas (sibuyas na mura)
- 1 puti ng itlog
- 100g ng malambot na butter
- 1 zeste ng lemon
- 1,5 kutsara ng katas ng dayap
- 1 kutsara ng sariwang kinchay na tinadtad

Préparation

1. I'm glad to help with the translation.
2. Here is the French text you provided, translated into Tagalog, with the HTML structure intact: Hindi katulad ng dati, narito ang isang recipe na maalat, ngunit hindi basta-basta: isang recipe ng pancakes mula kay Yotam Ottolenghi na siguradong magpapahanga sa inyong brunch table o kahit anong iba pang pagkain, mga pancake na may spinach.
3. Kung nakapag-try ka na ng recipe ng chef na ito, hindi ko na kailangang sabihin na sila ay perpektong na season at lahat ay mag-eejoy, mga bata at matatanda.
4. At higit sa lahat, huwag kalimutang gawin ang maasim na butter na napakasarap sa mga pancake na ito.
5. Karagdagang impormasyon, maaari mong ihanda ang mga pancakes ng maaga at i-reheat, at maaari mo pati na rin silang i-freezer para palaging may handang pancake.
6. Simulan sa butter: haluin ito sa ibang sangkap, idagdag ang katas ng dayap unti-unti, para makuha ang isang homogenous na halo.
7. Bumuo ng isang log sa isang plastic wrap at itabi sa refrigerator.
8. Lutuin nang mabilis ang mga spinach na napalabas na.
9. Salain sila at hayaan silang mag-cool down.
10. Kapag malamig na, pigain gamit ang mga kamay upang alisin ang sobrang tubig, pagkatapos ay durugin ng malapad.
11. Sa ibang mangkok, ihalo ang harina, pampaalsa, itlog, natunaw na butter, asin, cumin at gatas gamit ang isang whisk.
12. Idagdag ang sibuyas na mura, sili at tinadtad na spinach.
13. Tapusin sa pamamagitan ng paghaluing maingat ang puti ng itlog na naka-whisk muna.
14. Lutuin ang mga ito sa isang mainit na kawali na may kaunting olive oil: ibuhos ang halos 2 kutsara ng halo upang bumuo ng mga pancake na may diameter na humigit-kumulang 7cm.
15. Lutuin ng 2 minuto sa bawat panig, tapos ilagay sa paper towels ang mga pancake.
16. Ipagpatuloy hanggang maubos ang halo, tapos ihain ang mga pancake nang may maasim na butter at mag-enjoy!
17. I've kept the text structure as well as images and sources unaltered, focusing solely on translating the French

text into Tagalog.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com