



FORRET

Pandekager m. asparges/baconruller.

Pandekager:

4 personer

- 125 gr. Mel
- 2 dl. Mælk
- 1 spsk. Olie
- 1 spsk. Sukker

Indhold:

- 12 stk. Grønne asparges
- 4 skv. Bacon
- ½ stk. Citron
- Ca. 100 gr. Revet ost

Dip:

- 500 gr. Creme fraiche 9 %
- ½ stk. Agurk
- 1-2 spsk. Mango chutney
- 1 fed. Hvidløg presset (kan udelades)

Fremgangsmåde: Pisk mælk, olie og sukker sammen. Riv lidt af citronskallen, bland det med melet og rør det hele sammen. Lad det gerne stå i en time i køleskabet. Bag 4 pandekager i lidt olie på panden, ved svag varme, ikke for meget og læg dem på en tallerken.

Rens asparges godt er de træet i bunden brækkes det træede af. Læg 3 asparges sammen og vikl et stykke bacon om (ligesom en pølse i svøb). Steg dem på en ret varm pande på alle 3 sider, så baconen tager farve. Lad dem køle lidt af. Tag så en pandekage, drys osten over ca. ¾ del af pandekagen, giv osten ca. 2 tsk. olie, læg en aspargesrulle på, pres lidt citronsaft over og rul den sammen. Læg pandekagerne i et ildfast fad (med samlingen nedad) og bag i ovnen i ca. 15-20 min. ved 180°.

Halver den halve agurk, skrab kernerne ud og riv den groft. Bland alle ingredienser til dip'en sammen, smag til med salt og måske peber.

Server de lune pandekager med dip som smørelse.