

Pandekager med kylling



Pandekagedej: (til 4 personer)

- 40 g grahamsmel
- 2 æg
- 3 dl minimælk (+1 dl ekstra)
- ½ tsk. fint salt
- 1 spsk. flydende margarine (til bagning)

Rør mel og æg samt lidt af mælken til en klumpfri jævning.

Rør resten af mælken og ½ tsk. fint salt i. Stil dejen i køleskabet i ½ time.

Tag dejen ud af køleskabet og spæd den med ekstra mælk.

Varm flydende margarine på en pande og bag 8 store pandekager.

Fyld til pandekager

(4 pers.) 25 min.
400 g kyllingebryst

1 løg

300 g courgette

1 spsk. olie

1 fed hakket hvidløg

1 dl friskbælgede ærter

1 dl cremefraiche 1 tsk. salt

1 knsp. peber

75 g revet ost

Skær kyllingebrysterne i strimler, hak løget og skær courgetten i tern. Svits kylling og løg i olie i et par min. Kom courgette og hvidløg ned til kyllingen og lad det simre under låg i 5 min. Tilsæt ærter, cremefraiche, salt og peber og smag fyldet til. Rul pandekagerne sammen om fyldet og læg dem i et ovnfast fad. Drys med revet ost og bag pandekagerne ved 200° i 15 min. Server med grøn salat.