



Grønkålsandekager

8 stk

Ingredienser

250 g økologisk grøn kål fra Sønderjysk Kål
3 æg
4½ dl mælk
150 g hvedemel
¼-½ tsk stødt spidskommen
1 tsk salt
¼ tsk peber
Smør/oliemargarine til stegning

Fremgangsmåde

Tø grøn kålen op. Slå æggene ud i en skål og pisk dem med mælk, sigtet hvedemel, spidskommen, salt og peber. Vend den optøede grøn kål i dejen. Smelt lidt smør/oliemargarine på panden, kom et par skefulde dej på og bred dem ud på panden med en palet. Bag pandekagerne i 1-2 minutter på hver side.

Serveringsforslag

Grønkålsandekager kan anvendes til både forret, hovedret, buffet og madpakke. Det kommer helt an på, hvad der kommer i. Grønkålsandekager med kødsauce, kylling, i karrysauce, stuvet fiskeret eller som forret med creme fraiche-dressing, laks, parmaskinke eller bresaola.

Tip

Bag pandekagerne på størrelse med blinis og server med skinkesalat.

