



Ingredienser

4 personer

Pandekager

250 gr. Hvedemel

2 tsk. Sukker

4 æg

150 gram

kogende smør

¼ lit. Mælk

Appelsinskal

Citronskal

Vanilje

Orangesauce

25 gram smør

Reven skræl & saft fra

2 appelsiner

Reven skræl & saft fra

1 citron

6 spsk. Florsukker

Mandelsplitter

Pandekager m/orangesauce

Fremgangsmåde - pandekager

1. Melet piskes med æggene, så der ikke er klumper.
2. Derefter tilsættes det kogende smør
3. Herefter tilsættes øl og mælk
4. Til sidst tilsmages med reven citronskal, vanilje, salt og sukker.
5. Der kan evt. tilsættes dejen lidt gul farve, hvis det ønskes, for at give pandekagerne lidt mere gylden farve.
6. Det er vigtigt at blande dejen i den nævnte rækkefølge, for hvis det kogende smør tilsættes til sidst, vil dejen skille og derved være vanskelig at arbejde med.
7. Denne dej har den egenskab, at man kun behøver at komme fedtstof på panden ved den første pandekage, man bager, derefter slipper pandekagerne af sig selv.

Fremgangsmåde - Orangesauce:

1. Kom lidt smør i en gryde. Det skal kun smelte.
2. Tilsæt reven appelsin- og citronskræl.
3. Tilsæt saften fra de 2 appelsiner og fra citronen.
4. Bring det i kog.
5. Til sidst tilsættes Florsukker og mandelsplitter.



Thetis er fortrinlig til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk

Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.