KIKKOMAN

Dutch baby – ovnbagt pandekage – med burrata og prosciutto

Samlet tid **35 min.** **15 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.181 kJ / 521 kcal

Fedt: **28,8 g** Protein: **32 g**
Kulhydrater: **33,1 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g	hvedemel
200 ml	mælk
3	æg
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
2 tsk.	smør
150 g	Bimi® broccoli
2 spsk.	olivenolie
1	fed hvidløg
Servering:	
125 g	burrata
60 g	prosciutto crudo
30 g	cherrytomater
	Enkelte basilikumsblade
	Friskmalet peber
1 tsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma

FREMGANGSMÅDE

Step 1

120 g hvedemel - **200 ml** mælk - **3** æg - **1 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
Opvarm ovnen til 200° C og stil to runde ovnfaste fade eller støbejernsfade i ovnen i 20 minutter. Bland mel, mælk, æg og Kikkoman ponzu citrus sojasauce sammen til en jævn dej.

Step 2

2 tsk. smør
Tag fadene ud af ovnen og pensl dem med smør. Hæld en halvdel af dejen i hvert fad og stil dem tilbage i ovnen. Bag dejen i 15 minutter.

Step 3

150 g Bimi® broccoli - **2 spsk.** olivenolie - **1** hvidløg - **1 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
Rens og tør Bimi® broccoli og skær dem i mindre stykker. Opvarm olivenolie på en pande, tilsæt broccolien og steg i 3 minutter under konstant omrøring. Tilsæt den hakkede hvidløg og Kikkoman ponzu citrus sojasauce og steg blandingen lidt endnu.

Step 4

125 g burrata - **60 g** prosciutto crudo - **30 g** cherrytomater - Enkelte basilikumsblade - Friskmalet peber - **1 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
Læg en halv burrata, broccoli, prosciutto crudo og cherrytomater på hver pandekage. Pynt med frisk basilikum og friskmalet peber. Du kan også dryppe lidt Kikkoman ponzu citrus sojasauce udover

pandekagerne.