KIKKOMAN

Nem Dutch Baby pandekage med æble og valnødder

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

Næringsindhold:
2.306 kJ / 553 kcal

Fedt: **23,6 g** Protein: **19,8 g**
Kulhydrater: **65,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

6	æg
1 spsk.	sukker
160 g	hvedemel
320 ml	mælk
7,5 spsk.	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
1 spsk.	smør til panden eller formen
400 g	(sure) æbler, f.eks. Cox Orange
50 g	hakkede valnødder
	Korn fra 1 vaniljestang

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 200 °C over-/undervarme (180 °C varmluftsovn). Sæt en stor ovnfast pande eller et rundt ovnfast fad (Ø 28-30 cm) i ovnen og forvarm den. Først når ovnen har nået temperaturen, skal du tilberede dejen.

Step 2

Pisk æggene sammen med sukker, mel, mælk og 4 spsk. mirin til en jævn dej og lad den hvile i ca. 5 minutter.

Step 3

Tag forsigtigt den varme pande ud af ovnen, tilsæt smørret, lad det smelte kortvarigt og smør det ud. Hæld den flydende dej i og bag straks i den forvarmede ovn i 15-20 minutter, indtil den er gyldenbrun. Dejen hæver meget, men falder sammen igen.

Step 4

Skræl æblerne, skær dem i kvarte, fjern kernehuset og skær æblerne i smalle både. Rist valnødderne på en opvarmet pande, indtil de er gyldenbrune. Tilsæt vaniljekorn, æblerne og den resterende mirin, og steg i ca. 5 minutter, til de er let karamelliserede.

Step 5

Tag panden med pandekagen ud af ovnen, læg

æble-valnøddeblandingen i midten og servér.