KIKKOMAN

Pandekager med grøntsagsfyld

Samlet tid **35 min.**

Næringsindhold:
1.078 kJ / 257 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

80 g	spidskål
20 g	porre
100 g	champignon
2	løg
1 stk.	ingefær (ca. 1 cm)
1 tsk.	hønsebouillon (instant)
2 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	sukker
1 nip	kartoffelmel
1	æg
280 ml	mælk
80 g	mel
2 tsk.	bagepulver
3 spsk.	planteolie
1 tsk.	smør

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rens og skyl spidskålen og porren, og skær kålen i strimler. Rens svampene, pil løgene, og hak begge dele samt porren groft. Skræl ingefæren, og hak den fint. Rør hønsebouillon, sojasauce, ½ tsk. sukker, kartoffelmel og 3 spsk. vand sammen til en krydderiblanding.

Step 2

Pandekagedej: Pisk æg, mælk og sukker sammen. Bland mel og bagepulver sammen, og tilsæt det under omrøring. Varm 2 spsk. olie op på en pande, og sauter løg, porre og ingefær let i ca. 3 minutter. Tilsæt svampene og kålen, og lad det hele sautere videre i ca. 3 minutter. Tilsæt krydderiblandingen, og lad den koge kort op. Hold fyldet varmt.

Step 3

Bag pandekagerne portionsvis i resten af olien og smørret, og fordel grøntsagerne derpå. Rul eller klap pandekagerne sammen, anret dem på tallerkener, og pynt evt. med køkkenurter inden servering.