

Finner ikke siden!

Beklager, men siden du leter etter finnes ikke. Kanskje du finner den her <http://www.bt.no/sok/>

SØK

Du er her: Forside > Temasider > Artikler > Tips og triks > Hjemmelaget > Fla...



Logg inn



TEKST: BORGHILD FISKÅ | PUBLISERT: 15.04.2011 06:50

Flatt sjarmtroll

Du må være allergiker for ikke å like pannekaker. Vi andre, heldige, går aldri lei denne barndommens favoritt.



Amerikanske pannekaker: Disse minner minst like mye om lapper eller sveler, som våre tynne pannekaker. (Foto: Jonas Haarr Friestad)

8. mars 2011. De fleste nordmenn vil nok ha andre assosiasjoner til dagen og datoen enn pannekaker. Likefullt var dagen i år den internasjonale pannekakedagen; fetetirsdag.

I Norge ble det tradisjonelt stelt i stand gjestebudskost som rømmegrøt, fete kjøttretter og mølje denne dagen. I andre land er det tradisjon å spise pannekaker på fetetirsdag. Og siden pannekaker er en internasjonal delikatesse, snakker vi om verdens pannekakedag.

Uansett er vi for sent ute til å henge oss på pannekakedagen.

Så vi får lage vår egen; til frokost, lunsj, middag eller dessert. Pannekaker går til alt.

Hverdags-pannekaker

Dette er standardvarianten det er lett å huske; $3 + 3 = 6$. Den er uten noen form for finess, så til festlige anledninger kan du godt variere.

Nok til 4 sultne:

6 dl melk
3 dl hvitemel
3 egg
1 ts salt



Visp en slett røre som

Borghild Fiskå

Aftenbladets matmedarbeider, journalist Borghild Fiskå snublet over en teleks fra



Opplysningskontoret fra kjøtt i 1981. Åtte landsdekkende aviser ble invitert til konkurranse om flest og best lammeoppskrifter. Og vi ble best i klassen. Journalisten med språkutdannelse fra Universitetet i Oslo og Stavanger tjuvstartet på den måten en matsatsing som var ny i norsk medie verden.

[Les mer..](#)



SHEPHERD'S PIE

Middels / Inntil 60 min /



› CHRISTOPHER HAATUFT

Alle Christopher Haatufts artikler og oppskrifter finner du [her](#).



› ERIK HALVORSEN

Alle Erik Halvorsens artikler og oppskrifter finner du [her](#).

Ved å være pålogget hos Facebook kan du skrive kommentarer, dele innhold med andre og mye mer.



Connect with Facebook

får hvile minst en halv time.

Stek tynne pannekaker. Bruk litt smør i pannen om du må.



Pannekaker med poteter

Raggmunk kalles denne godbiten på svensk. Det er husmannskost på sitt beste, og metter mer enn vanlige pannekaker.

Du finner også oppskriften her.

Nok til 4:

2 dl hvetemel
1 1/2 ts salt
5 dl melk
1 egg
8 poteter

bacon
blåbær- eller tyttebærsyltetøy



Foto: Jonas Haarr Friestad

Ha mel og salt i en stor bolle.

Hell i halvparten av melken og visp til en klumpfri masse.

Visp i resten av melken og egget. La røre swelle en halvtme.

Imens kan du steke baconet sprøtt. Oppbevar lunt til servering.

Imens skreller du potetene. Finriv dem for hånd eller på kjøkkenmaskin.

Bland raspet ned i pannekakerøren raskt så ikke potetene misfarges.

Stek pannekakene i smør og servér med sprøstekt bacon og gjerne blåbær- eller tyttebærsyltetøy.

Amerikanske pannekaker

Disse minner minst like mye om [lapper](#) eller sveler, som våre tynne pannekaker. De skal være lubne med diameter som en cd.

Du trenger:

3 egg - hviter og plommer hver for seg
4 dl helmelk eller skummet kulturmilk
2 ts bakepulver
3 1/2 dl hvetemel
1/2 ts salt
3 ts mykt smør
evt. litt olje til steking
lønnesirup, syltetøy eller friske bær og krem



Foto: Jonas Haarr Friestad

Pisk eggeplommene i en stor bolle. Mens du pisker, skal du tilsette melk, natron og/eller bakepulver, mel, sukker og salt i eggmassen.

Pisk i smøret. Stivpisk hvitene og vend i røren.

La røren hvile minst 15 minutter før pannekakene stekes. Enklest er det å steke i litt smør eller olje i stekepanne på komfyren, eller på bakstehelle.

Når kakene bobler på midten, skal de snus. Servér nystekt med lun lønnesirup, valgfritt syltetøy eller bær, gjerne også sprøstekt bacon.

Potetpannekaker

Denne varianten er komponert av den franske kokkeguruen Georges Blanc. Han brukte laksebiter i. Du kan velge andre godsaker, som skogssopp eller mais.

dinmat.no on Facebook

Like

9,720 people like **dinmat.no**.

Reidun

Kirsten

Marina

Gerdy

Tommie

Lillian

Svein

Kirsten

Bente

Camilla

Lise

Katinka

Søndag

Mandag

Tirsdag

Onsdag

Torsdag

Fredag

Lørdag

Søndag

Mandag

> [Se våre ferdige forslag eller komponér selv](#)

Sign Up

Create an account or [log in](#) to see what your friends are doing.

Tilbakekaller giftige pinjekjerner
87 people shared this.

Hønen og egget
68 people shared this.

Smaken er som laken
392 people shared this.

Fish & chips it is, isn't it?
47 people shared this.

Facebook social plugin

Nok til 4 porsjoner:

250 g skrelte poteter - gjerne mandelpoteter

2 1/2 dl varm helmelk

2 ss hvetemel

2 hele egg

2 eggehviter

1 stor ss crème fraîche

salt

noen stykker røkelaks, et stykke svart trøffel eller skogssopp

litt olivenolje eller klaret usaltet smør

Kok potetene. Mos dem til puré sammen med salt. Spe med melken. Avkjøl.

Sikt i mel og bland. Deretter tilsettes ett egg om gangen, deretter 2 upiskede eggehviter.

Vend godt og rør i kremen for å oppnå en konsistens som vaniljekrem.

Varm olje/smør i panne. Legg røren i små, runde pletter. Riv over trøffl. Vend plettene og stek ferdig på den andre siden - det går fort!

Indiske pannekaker med to sauser

Du må ikke bruke hvetemel for å steke pannekaker. Den indisk-norske kunstneren Sujata Bajai bød oss på pannekaker med kikerter. Du vil ikke beklage alt bryet og rotet! Her er beregnet to pannekaker per snute, men lag større røre og stek flere kaker hvis gjestene er sultne, eller du bare vil lage én rett.

Røre:

5 ss kikertmel - fra tyrkisk butikk - Gram flour

en knivsodd sukker

en knivsodd salt

noen dråper nypresset sitronsaft

2 ss naturell yoghurt

Bland alt i en bolle og rør godt for hånd. La røren hvile en halvtime.

Rør sammen tørkede krydder og bland med vann:

1/4 ts gurkemeie

1/2 ts malt koriander

1/2 ts spiskummen

1/2 ts spisskommen-frø

en knivsodd garam masala

en knivsodd støtt, tørket chili

1 ts finhakket ingefær

2 dl vann

Bland alt og vend i pannekakerøren (ovenfor):

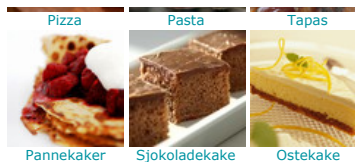
1 tomat

1/2 sjalottløk

Finhakk begge og tilsett røren like før steking. Rør godt.

Stek små pannekaker på størrelse med cd-er i nøytral olje, f.eks. solsikkeolje, på middels varme på begge sider.

Legg de stekte pannekakene på varme tallerkener sammen med sausene, eller la dem renne av på kjøkkenpapir til servering.



Pannekaker

Sjokoladecake

Ostekake



Hvite asparges med ravigott...

Reker med salat og sitrus-a...

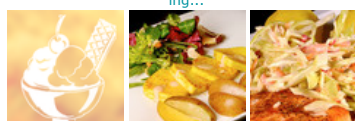
Vaniljesaus



Fårikål

Sviskesuppe med pære og ing...

Superenkel eplekake



Vaniljeparfait

Stekt fiskepudding med karri

Coleslaw

> [Svar: 2 rødvin](#)

Av: Dinmat redaksjonen

> [2 rødvin?](#)

Av: Fresia

> [Torsk i ovn](#)

Av: Lillebror

> [Godt brød.....?](#)

Av: kaarejart

> [Hvor mye er 1 stk?](#)

Av: Kake elskende trenings fyr

> [En liten feilskrivning i framgangsmåten?](#)

Av: tsaritsa

> [Feil](#)

Av: Dolfi

> [Skamgode scones anbefales!](#)

Av: citron

> [Svaret er suppe](#)

Av: ulrik

> [Meieriprodukter i Norge og USA](#)

Av: Grine Biter

Nå på Twitter:

[dinmat](#)



StvAftenblad Tilbakekaller giftige



Foto: Fredrik Refvem

Grønn saus

Denne sausen kan godt tilberedes i god tid før bruk. Den kan til og med fryses. Men test nøttene når du kjøper i løs vekt. Nøtter blir lett harske.

Du trenger:

1/2 frisk kokosnøtt (julenøtta er sikkert for tørr nå!) evt. tilsvarende mengde kokosmasse
1 grønn chili - om du vil ha med frø og hinner, avhenger av hvor mye fres du vil ha
1 stor bunt frisk koriander
ca. 1 ss nypresset sitronsaft
litt sukker og salt
evt. litt vann å spe med mens du kjører massen i kjøkkenmaskin til en jevn masse

Nøttesaus

Denne lager du på matyoghurt eller naturell yoghurt. Sausen er frisk og svalende, en fin kontrast til den grønne sausen. Den kan lages dagen før bruk.

Du trenger:

2 beger naturell yoghurt
å 125 g
5 ss hakkede peanøtter - best blir de du skreller selv
1 ss hakket frisk koriander
1 liten agurk, revet på rivjern
svart pepper, salt og litt sukker

Bland alt. Samle opp saften som renner når du river agurk. Saften kan du bruke til å tynne ut yoghurten. Smak til med salt og sukker.

Servér to pannekaker per porsjon på varme tallerkener med de to sausene til.

Crêpes Suzettes

Her byr vi på selve dessertklassikeren. Den er som skapt for påsken, stinn av egg og appelsin.

Du finner også oppskriften [her](#).

Pannekaker:

4 egg
2 eggeplommer
1 dl sukker
en klype salt
1/2 vaniljestang
4 1/2 dl melk
2 1/2 dl hvetemel
1 ss konjakk
50 g smeltet smør



pinjekjerner: <http://bit.ly/gGwWgH>
21 hours ago



Veros_godtepose Tilbakekaller giftige pinjekjerner <http://bit.ly/dSsJPA> og minner om <http://bit.ly/fKxD1m> Unngå kinesiske pinjekjerner
18 hours ago



Jeanette_F Tilbakekaller giftige pinjekjerner:
<http://www.dinmat.no/Tem...>
13 hours ago



Lisbethsindag Jada,god kvalitet over hele linjen.Not!~Tilbakekaller giftige pinjekjerner:
<http://dinmat.bt.no/cont...>
13 hours ago



tantemv @stroastad @InaridMadsen



Join the conversation

Visp egg, eggeplommer, sukker, salt og frø fra vaniljestangen. Spe med melk.

Sikt i melet i flere omganger, deretter konjakken. Visp røren slett.

Smelt smøret, avkjøl og rør i.

La røren stå og svulle én time.

Varm smør i en vid stekepanne.

Stek pannekakene så tynne som mulig. Brett dem to ganger, til en fjerdedel. Sett pannekakene til side.

Flamberingssausen:

1 appelsin

6 sukkerbiter

1 ½ dl nypresset appelsinsaft

1/2 dl konjakk

1/2 dl appelsinlikør

2 ss smør

Gni sukkerbitene mot appelsinskallet. Legg bitene i en panne. Hell appelsinsaften over sukkerbitene. Varm opp til sukkeret har løst seg opp.

Bland de to spritsortene i en liten kasserolle. Varm opp, men spriten må ikke koke.

Rør smøret i appelsinsaften, Varm opp. Legg pannekakene oppi og øs over saft.

Hell deretter over den varme spriten og tenn på. Rist i pannen slik at det brenner godt.

Servér straks på porsjonstallerkener med sausen over. Og gjerne en klype is til.



Foto: Jonas Haarr Friestad

Stavanger Aftenblad 2011

Like

6 likes. Sign Up to see what your friends like.

 Del på Facebook |  Del på Twitter

 Skriv ut |  Tips en venn

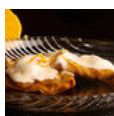
LES MER

- > Stek perfekte pannekaker 
- > Fika til fjells 
- > Flatt fyll 
- > Pannekake-kalas
- > Flatt fyll
- > Beruset av pannekaker
- > Pannekakedagen
- > Pizza, pasta, pannekaker og andre førjuls-velsignelser
- > Stek perfekte pannekaker
- > Rimelig mat til mange
- > En morgen du har tid
- > Hverdagsfest
- > Brød til folket!

ANDRE

Legg inn dine oppskrifter

OPPSKRIFTER



Crêpes
Suzettes



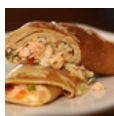
Raggmunkar



Dessertpanne
med bærfill



Bananpannek
uten egg og mei...



Grove
pannekaker
med laksefyll



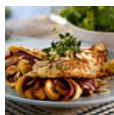
Pannekaker
med
havregryn



Salte
pannekaker



Fleskepannek



Urtepannekal



Grove
middagspann



Fylte grove
pannekaker



Pannekaker
med rapsolje



Lapper



Pannekaker
med potet

KOMMENTARER

Logg inn for å kommentere!

Saker på forsiden nå



Flatt sjarmtroll

Du må være allergiker for ikke å like pannekaker. Vi andre, heldige, går aldri lei denne barndommens favoritt. »



Vin kan inneholde rester av egg, melk, fisk og nøtter

Vurderer å allergimerke flaskene. »



Tilbakekaller giftige pinjekjerner

Inneholder kreftfremkallende muggsoppgift. »

Annonse



KONTAKTINFO

Kontakt oss
Annonser på dinmat



NYHETS BREV

Dagens middagstips
Ukens vintips



MOBIL

iPhone
Mobil



RSS

Dagens middagstips
Ukemenyen
Nyheter

VÅRE SAMARBEIDSPARTNERE:

Aftenposten.no

bt.no

adressa.no

Aftenbladet.no

fvn.no

Bergens Tidende AS, Krinkelkroken 1, Postboks 7240, 5020 Bergen. Sjefredaktør: Gard Steiro.

Besøksadresse: Verksgaten 1a, Stavanger. E-post: post@dinmat.no.

Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet.

Powered by [eZ Publish](#)