

Pandekager med orangesauce og is

17. marts 2025

Ingredienser

Pandekager

4 æg

2 tsk. vanilje

50 gr. sukker

75 gr. mel

100 gr. smør

4 dl. mælk

Smør til stegning

Orangesauce

Saften af 1 citron

Saften af 4 appelsiner

100 g. sukker

100 g. smør

Nødde- eller vanilleis til servering

Fremgangsmåde

Æg, vanilje, sukker og mel piskes sammen

mælken tilsættes lidt af gangen så det ikke klumper

Smørret smeltes, og piskes i dejen

Dejen sættes på køl og trækker i ca. 1 time

Pandekagerne steges sprøde i smør

Orangesauce

Sukkeret smeltes ved svag varme på en pande, til det er blevet lysebrunt og karameliseret

Saft fra citron og appelsin tilsættes - pas på, det kan godt finde på at sprøjte

Saucen reduceres, mens der jævnligt fjernes urenheder fra overfladen. Bliv ved, til smagen er godt bitter. Lige inden servering røres koldt smør i saucen

Servér pandekagerne med orangesauce og en kugle is