VEGETARISK

Majspannkaka med salt topping

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Majspannkaka utan varken ägg eller mjölk kanske inte låter så kul men med salta goda toppingar förvandlas den till något riktigt gott.

Receptet kom fram när en vinkväll skulle planeras, salmonellalarmen om ägg hade haglat och gjort hyllorna tomma.Katrines glutenintolerans och en gäst som har allergi mot baljväxter fick kreativiteten att flöda.Så majsmjöl, en flaska bubbelvatten fick bli grunden.Resultatet får ni här.

*Denna pannkakssmet ska svälla över natten.

Som vanligt med många av våra recept får man göra lite som man vill med toppingen. Denna variant är bara ett förslag.
Fler tips: Lägg på en tomat och mozzarellasallad i sommar. Hummus och grillad aubergine. Fetaost, gurka och melon. Grillad sparris, gravad lax och en örtkräm. Låt kreativiteten flöda.

40

INGREDIENSER

Majspannkaka
4 dl majsmjöl
0,5 tsk fiberhusk
1 krm salt
4,5 dl kolsyrat mineralvatten
1 tsk bakpulver
smör till stekning (dag 2)

Topping
2 förp mozzarella
2 st apelsin, filead
1 påse bladspenat (eller finbladig grönkål)

Kålen
1 msk olivolja
ca 1 tsk vitvins- eller äppelcidervinäger
salt och peppar

Picklad chili (låt stå i kyl över natten)
1 st röd chilifrukt

1 dl vatten
0,5 dl socker
2 msk ättika 12 %

Servering
krossade chiliflakes

GÖR SÅ HÄR

1. Vi börjar med pannkakan. Smeten ska stå i kylen över natten och svälla. Blanda samman majsmjöl, fiberhusk, salt, bvakpulkver och bubbelvatten till en smet. Täck över bunken och ställ i kylen till nästa dag.

2. Pickla chili är också bra att göra dagen innan.
Skär chilifrukten i tunna skivor. Lägg dem i en väl rengjord glasburk.
Koka upp vatten, ättika och strösocker.
Låt den svalna, häll den över chilin och ställ i kylen.

3. Dag 2.
Ta ut pannkakssmeten. Eftersom fiberhusken gör att smeten sväller och "tjockar till sig" ju längre den står så får du provsteka en pannkaka.
Har du pannkakslagg? Ta fram den, annars går vilken stekpanna som helst bra.
Lägg i en klick smör och när den börjat bubbla häller du i 0,5 dl smet. Vänd den inte för tidigt, utan låt den stelna till och vänd den försiktigt. Stek upp all pannkakssmet, du kan hålla dem varma på ett fat i ugnen under tiden. Eller så värmer du upp ett fat ordentligt innan du börjar steka och lägger dem på det.

4. När pannkakorna är klara är det dags att börja toppa.
Här finns inga regler egentligen. Antingen kan ni köra tacostyle. Att gästerna får toppa sina pannkakor själv eller så gör ni som vi gjorde. Hade dem som mellanrätt och toppade pannkakorna åt gästerna.

5. Lägg spenaten/grönkålen i en skål, ringla över olivolja, droppa över lite vinäger, salt och peppar. Massera in i salladen. Skala apelsinen med kniv och skär ut filéerna ur apelsinen, så att allt det vita är borta. Bryt mozzarellan i bitar.

6. Lägg spenaten i botten på pannkakan. Lägg på apelsinen, mozzarellan, sprinkla lite chiliflakes över och toppa med den sötstarka picklade chilin.
Till detta dricks gärna en riesling, den möter upp hettan i chilin perfekt.