

Flæskepandekage

1 t. 25 min.

4 personer

Ingredienser:

BACON

300 g Baconern

4 skiver Bacon

Olie

PANDEKAGEDEJ

4 dl hvedemel

1 tsk. salt

0,75 tsk. bagepulver

1 drys sukker

7,5 dl mælk

50 g smør

6 æg

PYNT

Persille

TILBEHØR

Tyttebærsyltetøj

KØKKENREDSKABER

Køkkenrulle

1 ovnfast fad

Bagepapir

Den ovnbagte flæskepandekage er en svensk traditionel ret bagt med usødet pandekagedej og flæsk. Flæskepandekagen serveres med tyttebær enten som syltetøj eller råsyltede tyttebær (tyttebær drysset med sukker).

Fremgangsmåde

BACON:

Steg baconern og baconskiver på en meget varm pande i lidt olie til de er sprøde og gyldne.

Afdryp de stegte baconern og -skiver på et stykke køkkenrulle.

PANDEKAGEDEJ:

Rør mel, salt, bagepulver, sukker og mælk sammen, og lad blandingen hvile i en time.

Tænd ovnen på 175 °C.

Beklæd et ovnfast fad med bagepapir.

Læg de afdryppede baconern i det ovnfaste fad.

Smelt smør. Pisk det smeltede smør med æg og rør det med

melblandingen.

Hæld blandingen over de gyldenstegte baconern i fadet.

Dæk med baconskiver.

BAGNING:

Sæt fadet i ovnen og bag til flæskepandekagen bliver gennembagt og gylden (ca. 30-40 minutter).

SERVERING:

Servér flæskepandekagen varm, drysset med persille og med tyttebærsyltetøj ved siden af.

Kyndelmisse og pandekager

Kyndelmisse falder altid den 2. februar, 40 dage efter Jesu fødselsdag. Jomfru Maria kunne 40 dage efter fødslen betragtes som ren igen, og dermed ledes tilbage i menigheden – og den mærkedag fejrede den katolske kirke med en lysmesse, også kaldet kermesse. Kermesse fordanskedes til ordet kørmes eller kjørmes, den folkelige betegnelse for kyndelmisse. Skikken holdt sig også efter reformationen, og derfor var kyndelmisse indtil 1770 en officiel helligdag i Danmark.

Kyndelmisse lå midt i året For bønderne i 1700-tallet var dagen en vigtig årstidsmarkering: Kjørmes falder nøjagtig midt på vinteren mellem 1. november og 1. maj. På det tidspunkt skulle man helst have halvdelen af både dyrefoder og madforråd tilbage. Ellers kunne forårets måneder godt blive magre og præget af vårhunger i husholdet. Bønderne tog mange varsler af vejret denne dag, og rundt omkring i Danmark spistes der helt særlige retter ved kjørmesgilderne i landsbyerne. Den mest kendte kjørmesret er nok de fynske bygmelspandekager. Ved at spise bygmelspandekager denne dag håbede man på, at sikre sig en god byghøst. Pandekagerne skulle være tykke og gode, og de blev spist med flæsk eller andet saltekød til.

Opskrift på Kjørmes-pandekager og æbleflæsk

Rør 20 g gær ud i 6 dl lunken mælk. Kom 500 g bygmel, 2 piskede æg, 1 spsk. puddersukker og ½ tsk. stødt kanel i dejen. Røres godt og stilles til hævnning et lunt sted i 2 timer. Bag pandekagerne på en varm pande i svinefedt. De skal være sprøde. Server med sirup til – eller med æbleflæsk.

Til fynsk æbleflæsk: Pil 3 løg og skær dem i kvarte. Skær ca. 400 g saltet, røget flæsk i mindre stykker, og rist dem på panden sammen med løgene. Skær 6 æbler i mindre stykker, og lad dem simre under låg sammen med flæsk og løg, til de er møre. Kom timian og lidt sukker i retten.

Pandekager med øl

ca 15 stk (afhængig af pandens størrelse og pandekagernes tykkelse)

4 æg

3 dl øl

400 g hvedemel

2 spsk. sukker

1 tsk kardemomme

1/2 tsk salt

20 g smeltet smør som hældes i dejen. (herudover skal du bruge smør til at smøre stegepanden)

8 dl mælk

Fremgangsmåde:

Bland alle ingredienser – undtagen mælk, da dejen ellers vil klumpe. Rør til en ensartet masse. Tilsæt mælken og rør dejen godt igennem. Sæt dejen i køleskabet mindst 30 min. Smelt en lille klat smør på en varm stegepande på næsten fuld varme, og hæld en passende mængde dej på panden. Lad pandekagen stege, så dejen bliver mat på den side, der vender opad. Vend pandekagen med en paletkniv.

Mellem hver pandekage skal du bruge en lille klat smør til at smøre panden med. Serveres med marmelade, sukker, sirup eller lign til brunch. Til dessert serveres den med is, chokoladesovs, friske bær eller hvad du kan finde på af lækre ting til.

Velbekomme