

Amerikanska pannkakor av renblod med glaserad suosvas och lingoncreme

Recept: Kristoffer Åström
Foto: Bianca Brandon-Cox



Glaserad suosvas

Skivad suosvas	200 g	Stek suosvas hårt i en vid stekpanna.
Lönnsirap	0,5 dl	Tillsätt sirapen, stek under omrörning i ca 30 sekunder.
Smör	50 g	Tillsätt vattnet, fortsätt att steka under omrörning tills vattnet kokat bort.
Vatten	0,5 dl	Lägg på galler eller smörpapper.

Lingoncreme

Söt lingonsylt	0,5 dl	
Creme fraiche	2,5 dl	
Salt	en nypa	Vänd ihop allt, låt vila i kyl tills servering.

Pannkakor

Vetemjöl	3 dl	
Bakpulver	2 tsk	
Sirap	3 msk	
Salt	1,5 krm	
Filmjolk	1 dl	Vispa ihop alla ingredienser utom fett och äggvitan. Vispa äggvitan hårt, vänd ner i smeten.
Renblod	2 dl	Värm en liten stekpanna, smält smör och stek några tärningar fett, låt det steka i ca 30 sekunder.
Tärnat renfett	ca 50g	
Äggvita	av zägg	Portionerna ca 1 dl blodsmet, stek ca 1 minut på varje sida.
Smör till stekning		Servera med suosvas och lingon.