

OPSKRIFT: ØLGLÖGG & PANDEKAGER



PANDEKAGER OG ØLGLÖGG

PANDEKAGER

Smelt smørret først, bland alle ingredienserne og pisk pandekagedejen godt sammen. Lad dejen stå og trække en halv times tid. Bag pandekagerne i smør, på en pande ved middelhøj varme.

ØLSIRUP

Sukker, limesaft, ahorns sirup og øl, røres sammen i lille kasserolle og sættes over, for at koge ned til en fyldig sirup.

Rist pekannødderne af på en varm pande og tilsæt en smule ølsirup. Lad det koge ind til en karamel.

ØLGLÖGG

Bland øl og whisky med de andre ingredienser og varm det langsomt op i en tykbundet gryde.

Fold pandekagerne ved anretningen, kom de karamelliserede nødder, samt sirup over og drik den lune ølglögg til.

INGREDIENSER

ØL SIRUP

3 dl. Dronning Fanes Brown Ale
3 dl. sukker
Saft fra 4 lime
1 spsk. ahornsirup

150 gr. pekan nødder

PANDEKAGER

300 gr. hvedemel
2 tsk. vanillesukker
100 gr. sukker
50 gr. smør
3 dl. mælk
4 æg
1 dl. Dronning Fanes Brown Ale
Revet skal og saft af 4 øko lime
Smør til stegning

ØLGLÖGG

1 ingefær shot
1/2 l. Grønæggers Pilsner
5 cl. Whisky
5 cl sirup eller honning
2 tsk vanille sukker
3 tsk sukker
En smule skal fra øko lime

GRØNJÆGERS PILSNER

En let bitter tone, sprød og frisk.

Fantastisk øl til alle lejligheder, der med sin gyldne farve henleder tankerne på de høstklare marker.

Special god til fisk, lyst kød og frokost

Alc.4,5% vol.
Undergæret

