

# Fyra frestande pannkaksrecept.

Ta pannkaks-serveringen till en ny nivå!

Heta trenden Pancake Board.

Gott från vårt svenska skaffereri



Bra mat från  
Lantmännen





# Njut av vårt svenska skaffereri!

Vi är Lantmännen. 19 000 svenska bönder som plöjer, harvar, sår och skördar. Allt från vete, havre, råg och korn, till bönor och örter. Så oavsett vilken av våra produkter du väljer, så väljer du att stötta det svenska lantbruket och hjälper till att fylla det svenska skafferiet för en lång tid framöver.

I lilla Tjärby, strax norr om halländska Laholm har det gräddats pannkakor i över 40 år. Varje dag lagar vi 600 000 pannkakor, vilket gör oss till Nordens största pannkakskök. Och det går ju att göra så mycket mer än att servera pannkakor med sylt och grädde. I den här foldern hittar du fyra spännande och inspirerande recept på hur du kan ta din pannkaksservering till en ny nivå!



Bra mat från  
Lantmännen

## Semmelpannkaka med söt bönmassa

Såväl semla som pannkaka är något av det svenskaste vi har och nu kan dina gäster njuta av av dessa smaker tillsammans! Den söta bönmassan på svenska bönor i stället för mandelmassa kommer att göra många glatt överraskade!



**Ingredienser (10 st)**  
10 st Kungsörnen pannkakor  
250 gr söt bönmassa  
5 dl vispgrädde  
Grovt mortlad kardemumma

**Söt bönmassa**  
200 gr Kokta bruna bönor GoGreen  
100 gr Rostade kokta bruna bönor GoGreen  
150 gr florsocker  
50 gr kallt smör eller margarin  
1 st äggvita

Mixa de kokta bönorna slätt. Mixa sedan tillsammans med de rostade bönorna till önskad konsistens. Mixa i florsocker samt äggvita. Avsluta med att mixa i det kalla smöret i tärningar.

Värm pannkakorna i micron eller på bleck i ugn. Vispa grädden. Öppna upp pannkakorna, spritsa på bönmassa och rulla ihop. Toppa med grädde, mortlad kardemumma och florsocker. Servera.



147929 Tunnpannkaka  
Husman 60 g

147920 Tunnpannkaka  
KRAV 60 g

# Board på ditt bord!

Att servera en pancake board har blivit extremt trendigt och du kan göra det med i stort sett oändlig variation. Oavsett om dina gäster föredrar pannkakorna som en huvudrätt eller mer dessertlikt, kan alla få exakt vad de vill ha. Ett tips är att ni på menyn radat upp en rad olika tillbehör så att gästerna kan välja ungefär på samma sätt som när de beställer en egenkomponerad pizza!

Rödbetsdipp med fetaost

Kungsörnen Plättar

Kungsörnen American pancakes

FRÅN SVERIGE  
147908 Plättar 16 g  
141792 American Pancake 45 g

Grön ärtcreme

Honung

Smält choklad

Äppelkompott



# Pannkaksswiss

Föreställ dig en blandning av pannkakstårta och marängsswiss. Ja, som du förstår kan det inte bli annat än ljuvligt. Två av svenskarnas mest älskade desserter förenade till en. Enkel matematik: gott + gott = jättegott!

**Ingredienser (10 st)**

8–10 Kungsörnen pannkakor  
5 dl vaniljglass eller vispgrädd  
5 dl färska bär  
Krossade maränger  
2 lime, zest

Värm pannkakorna i micron och riv i mindre bitar. Varva pannkakor, glass eller grädd och färska bär i en skål eller ett glas. Toppa med krossade maränger och toppa med riven zest från lime.



FRÅN SVERIGE  
147929 Tunnpannkaka Husman 60 g  
147920 Tunnpannkaka KRAV 60 g

# Äppelplättar i glas

Äppelpaj är något av det mest älskade vi kan servera som dessert och det finns otaliga varianter av denna klassiska dessert. Vi har bytt ut pajdegen mot plättar och kombinationen är himmelskt god!

**Ingredienser (10 st)**  
30 st Kungsörnen plättar  
4 st svenska äpplen  
1/2 dl rörsocker  
2 tsk kanel  
2 dl naturell granola, t ex Start!  
Grekisk yoghurt till servering

Värm plättarna i micron. Skär äpplena i små kuber och stek mjuka i smör tillsammans med kanel och socker. Dela plättarna på hälften och varva i glas med kanelstekta äpplen och granola. Toppa med en klick grekisk yoghurt och servera.

FRÅN  
SVERIGE

147908  
Plättar 16 g

# Pannkaksscrêpe med mörk choklad och hjortron

Bjud dina gäster på en helt gluten- och laktosfri dessert som inte bara är enkel att tillreda, den bjuder smaksinnena på en riktig sensation. Bli inte förvånad om dessa crêpes med mörk choklad och härliga hjortron gör stor succé!

**Ingredienser (10 st)**  
20 st Kungsörnen pannkakor –  
gluten & laktosfri  
200 gr mörk choklad, hackad  
2 dl hjortronsylt  
Ev. laktosfri vaniljglass till  
servering

Tina pannkakorna. Vik upp pannkakorna och strö över hackad mörk choklad. Vik ihop igen och värm i micron ca 1 minut så att chokladen smälter. Toppa med hjortronsylt och en skopa laktosfri vaniljglass.

142004 Tunnpannkaka  
Gluten & Laktosfri 60 g  
Med svenska ägg,  
gräddade i Laholm!



# Tips för bästa resultat.

Ha delen som är vikt uppåt i blecket.  
Pannkakorna tål värmen bättre  
och du slipper torra kanter.

Det är enklast att blecka  
pannkakorna frysta.

Använd reducerad ånga i ugnen.

Värm gärna löpande under serveringen  
för att minimera varmhållning.

Håll värmerekommendationerna.



## ETT URVAL AV VÅRA PANNKAKSPRODUKTER

147929 Tunnpannkaka Husman 60 g

147920 Tunnpannkaka KRAV 60 g

142004 Tunnpannkaka

Gluten & Laktosfri 60 g

147908 Plättar 16 g

141792 American Pancake 45 g

SE MER INFORMATION OM VÅRA PRODUKTER PÅ  
[LANTMANNENCEREALIA.SE](http://LANTMANNENCEREALIA.SE)

DÄR FINNS OCKSÅ VÅRA KONTAKTUPPGIFTER!

