

Pandekager med fjordrejer brændenælder, dild og friskost

4 PERSONER

PANDEKAGER

3 dl brændenældeblade
250 g skrællede bagekartofler
4 spsk yoghurt 10% eller skyr
4 æg
3 spsk mel
lidt klareret smør eller olie til stegning
havsalt og friskkværnet sort peber

REJE-TOPPING

2 dl økologisk friskost
evt. 1 spsk mælk eller fløde
3 stængler dild
1 stort skalotteløg
200 g pillede fjordrejer (dvs. godt 500 g upillede rejer)
evt. lidt citronsaft og lidt sukker
havsalt og friskkværnet sort peber

SERVERING

lidt purløg og kørvæl til drys



PANDEKAGER

Kog en gryde vand op og kog brændenældebladene i 30 sekunder. Løft dem op og køl dem helt af i koldt vand. Vrid bladene grundigt for vand og hak dem groft.
Skræl kartoflerne og kog dem møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra og damp kartoflerne godt, før de moses. Rør mosen godt sammen med yoghurten. Tilsæt æggene et ad gangen, kom melet i og rør til en lind dej. Vend de hakkede nælder i dejen, krydr med salt og peber og juster evt. tykkelsen med mel eller mælk. Dejen skal være tæt, men ikke tyk som smøreost eller grød. Sæt dejen på køl til lige før servering.

Vil du stege over bål, skal du også tænde op nu, så gløderne er klar en time efter.

REJE-TOPPING

Rør friskosten blød og cremet, evt. med lidt mælk eller fløde. Vask og pluk dilden og hak den fint. Pil skalotteløget og hak det så fint, du kan. Vend begge dele grundigt med friskosten. Tilsæt de pillede fjordrejer og vend forsigtigt sammen. Smag til med salt, peber og evt. lidt citronsaft for friskhed og lidt sukker for rejesmagen.

SERVERING

Steger du pandekagerne på bålet, skal det være brændt helt ned uden flammer. Alt grejet tages med ud til bålet. Du kan også bare vælge at fyre op på komfuret indendøre.

Varm en pande op, kom fedtstof på og læg klatter af dej på panden med en ske. Klatterne skal ikke være større end en 5-krone. Bag i 1 minut, før de vendes og bages færdigt i 30- 45 sekunder. Læg de færdige, små pandekager på et fad, efterhånden som de er færdige.

SERVERING

Lun evt. pandekagerne igen, inden de serveres med reje-topping og friske, plukkede krydderurter.



AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.