

Oppskrift

Pannekaker fylt med Vikingskinke og asparges, gratinert med parmesan



Hvit saus: Del løken i 4 båter og stikk en nellikspiker i hver båt. Ha i en kjele sammen med melk, pepper og laurbær. Kok opp og sett til side. La trekke i 30 minutter.

2

Kok opp melken igjen og sil av løk, pepper, nellik og laurbær.

3

Smelt smør i en kjele, tilsett mel og la det surre noen minutter.

4

Gradvis tilsett melk mens du rører godt, kok opp og la det stå på lav varme mens det putrer, ca. 10 minutter. Rør litt innimellom.

5

Rør inn krem og smak til med salt, pepper og muskat. Hold sausen varm mens du forbereder resten.

6

Sett på ovnen, 170 °C på varmluft.

7

Fordel skinke på pannekakene, legg i asparges og rull sammen. Legg dem med skjøten ned i en smurt ildfast form. Bak i 10 minutter.

8

Skru på grillelementet, ta ut formen og hell over saus. Dryss over revet parmesan og grill noen minutter under grillelementet, til osten er gyllen. Server!

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2Kg Fr Enh



Vikingskinke Krydret Skivet 500g Pk



Ingredienser

Prior pannekaker	8 stk
Asparges	16 stk
Gilde Vikingskinke	16 skiver
Parmesan	30 g
Hvit saus:	
Løk, liten	1 stk
Nellikspiker	4 stk
Melk	8 dl
Grovknuste pepperkorn	0,5 ts
Laurbærblader	3 stk
Meierismør	100 g
Hvetemel	40 g

Hvit saus:

Fløte

0,5 dl

Salt og nykvernet pepper

Muskat, revet

0,25 g