

Oppskrift

## Pannekaker med 6 ulike tilbehør



1

Varm pannekakene i convectionovn ved 150 °C i ca. 8 minutter fra fryst tilstand.

**Tilbehør:**

- Blåbærsyltetøy

- Lønnesirup

- Vaniljekesam

- **Aprikoschutney:**

Kutt aprikosene i strimler, kok de opp med vann og sukker, småkok på middels varme ca 10 minutter, til aprikosene er møre og vann og sukker er blitt til sirup. Bland inn finhakket chili etter eget ønske.

- **Eplekompott med tranebær og pinje:**

Kutt eplet i små terninger, kok opp med sukker, litt vann og kanel. Småkok i 10 minutter uten å røre noe særlig, da går eplene i stykker. Tilsett pinje og tranebær.

- **Rødløk og fikenkompott med sultaner:**

Kok opp rødløk, eddik, vann og sukker, småkok i 10 minutter. Vend inn sultaner og fiken.

## **Produkter i denne oppskriften**

Pannekaker 5x1,2Kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Pannekaker

Blåbærsyltetøy	
----------------	--

Lønnesirup	
------------	--

Vaniljekesam	
--------------	--

### Aprikoschutney

Tørkede aprikoser	20 g
-------------------	------

Sukker	0,5 ts
--------	--------

Vann	0,5 dl
------	--------

Litt chili	
------------	--

### Eplekompott med tranebær og pinje

Eple uten kjerne og skall	50 g
---------------------------	------

Pinjekjerner, ristede	10 g
-----------------------	------

Tørkede tranebær	10 g
------------------	------

Sukker	1 ts
--------	------

Vann	
------	--

Kanel, malt	
-------------	--

### Rødløk- og fikenkompott med sultaner

Vann	0,5 dl
Bringebæreddik	1 ss
Sukker	1 ts
Sultaner	10 g
Fiken, delt i 4	0,5 stk
Rødløk i tynne båter	15 g