

Oppskrift

Pannekaker med stekte epler, brie og honning



1

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

2

Skjær eplet i skiver og stek i middels varm panne med smør og kanel.

3

Topp pannekaken med eplet, legg på brie, dryss over hakkede nøtter og hell over litt honning.

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2Kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Pannekake	1 stk
-----------------	-------

Epler

Epler	50 g
-------	------

Kanel	0,25 ts
-------	---------

Epler

Brie 25 g

Nøtter, f.eks. pistasjnøtter 10 g

Flytende honning 1 ss

Smør 10 g