

NYHET! AMERIKANSK PANNEKAKE



EN EKTE AMERIKANER!

Den som spiser frokost på en tradisjonell café i USA trenger ikke å gå sulten fra bordet. En ekte amerikansk frokost skal nemlig, foruten den klassiske amerikanske pannekaken med lønnesirup og smør, også inneholde bacon, amerikansk pølse, toast og eggerøre. Men den fylldige, luftige amerikanske pannekaken passer ikke bare til frokost. Servert med f.eks. is og sirup, melis og sitronbåter, eller helt enkelt med fersk frukt, blir den en herlig mellommåltidsrett eller dessert. Og hvorfor ikke servere den til lunch - som Elvis spiste den - med banan, bacon og lønnesirup.

AMERIKANSK PANNEKAKE MED FRUKTMARENGS

10 porsjoner:	
Pannekaker	20 stk.
Eggehviter	0,5 l
Melis	400 g
Fruktpuré	250 g

Eggehviter og melis piskes til marengs. Vend forsiktig i fruktpuré, f.eks. jordbærpuré. Pannekaken dekkes med marengs og bakes i ovnen ved 225°C til den er gyllen.

Denne oppskriften kan også brukes til pannkake “surprise”, som er en pannekake fylt med iskem og smurt med fruktmarengs på toppen og gratinert ved meget høy varme (250-275°C). Retten serveres straks.

AMERIKANSK PANNEKAKE MED GLASERT ANANAS, INGEFÆR OG APPELSINSTRIMLER

10 porsjoner:	
Pannekaker	20 stk.
Sukker	250 g
Ananas i terninger	400 g
Fint revet appelsinskall	av 2 stk.
Ananaspuré	200 g

Sukker karameliseres og tilsettes ananasterninger før det kokes godt sammen med ingefær og appelsinstrimler. Kok det til mesteparten av saften er fordampet og bland det så med ananaspuréen. Dette kan serveres kaldt eller varmt etter ønske.



Amerikansk pannekake med fersk frukt og sirup

FAKTA 14542 EPD-vnr.: 965 673

AMERIKANSK PANNEKAKE, Ø 10 CM

Vnr. 14542 4,94 kg (76 x 65 g)

Anbefalt porsjonsstørrelse: etter behov - 2 stk. gir 38 porsjoner/krt.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten:	Ja
Melkeprotein:	Ja
Egg:	Ja
Soyaprotein:	-

Tilberedning:

Tilberedes fra dypfryst tilstand - til kjernetemperatur på 70°C. Ca. tider ved full ovn.

Ovnstype	°C	Dypfryst
Konveksjonsovn	150°	15-25 min.
Kombiovn	150° - smurt form	15-25 min.
Mikrobølgeovn	750W	2 stk. 3 min.

Finn den tid som gir best resultat i ditt tilberedningsutstyr.

Ingredienser:

Hvetemel, egg, vegetabilsk olje, sukker, vann, mysepulver, melkesukker, melkeprotein, bakepulver (E500), salt, emulgeringsmiddel (E471, E472a, E472b, E450a), fortykningsmiddel (E407, E410) og vanilje. Saltinnhold 0,7%. Laktose 1,4g/100 g.

Næringsinnhold:

100 g ferdig vare gir ca. 1680 kJ (400 kcal) og inneholder ca.: 7,5 g protein, 41 g karbohydrat og 23 g fett.

VÅRT PANNEKAKESORTIMENT



PANNEKAKER, 60 G, USØTET

Vnr. 5552 6,0 kg (100 x 60 g)
EPD nr. 793 026



FETAOSTCRÊPES CA. 63 X 95 G

Vnr. 8416 5,985 kg (63 x 95 g)
EPD nr. 933 739



FLESKEPANNEKAKE

Vnr. 5561 6,75 kg (75 x 90 g)
EPD nr. 965 699



PANNEKAKER M/EPLEFYLL, 95 G

Vnr. 8304 5,98 kg (63 x 95 g)
EPD nr. 137 877



PANNEKAKE MED KJØTTFYLL

Vnr. 8631 5,98 kg (63 x 95 g)
EPD nr. 965 681



AMERIKANSK PANNEKAKE, Ø 10 CM

Vnr. 14542 4,94 kg (76 x 65 g)
EPD nr. 965 673



Sammensetningen av ingredienser i produktet kan bli endret, les derfor alltid ingredienslisten på pakningens etikett.
Ved spørsmål kontakt Findus Norge AS, postboks 423, 1373 Asker - Tlf. 66 85 40 00 - Fax. 66 85 40 01 - E-mail: findus.foodservices@no.findus.com



3 nye fristelser fra Pannekakehuset

Populære klassikere med grenseløse muligheter!





Pannekake-burito med fetaost og parmaskinke



Pannekake-cannelloni med laks og egg



Findus MiniGrillers med pannekake-tagliatelle



Crêpes-pannekake med kyllingsalat

Forny dine favorittretter og la deg inspirere til flere

PASTA, POTETER, RIS OG BRØD - TENK PANNEKAKE ISTEDEN!

Det har hendt noe med pannekaken. Vår gamle norske klassiker - som stort sett alltid ble servert med syltetøy og kanskje litt brunost - dukker nå stadig oftere opp i nye spennende kombinasjoner.

Plutselig finnes det ingen grenser for hva som kan gjøres med en pannekake. Morgen, middag og kveld kan den få nytt uttrykk og ny form. Hemmeligheten ligger i hva du har i, på eller til pannekaken. Det er bare fantasien som setter grenser.

FRISK OG LEKKER HURTIGMAT - HER ER NOEN GODE IDÉER:

Legg en frisk, fargerik blandet salat på en pannekake. Tilsett f.eks. fetaost, svart oliven, parmaskinke, coctailtomater, pinjenøtter eller annet sunt og godt. Brett pannekaken sammen f.eks. til en "burito" og legg den i en serviett eller papirbeger.

Ta utgangspunkt i pannekaken neste gang du lager cannelloni. Lag ett godt fyll av f.eks. røkt laks og hardkokte egg som du hakker og blander med persille eller dill og legger på pannekaken. Rull den sammen og legg den i en ildfast form og gratiner.

Vil du fortsette å hente inspirasjon i det italienske kjøkken kan du f.eks. lage lasagne på din vanlige måte, men legge fyll og saus mellom pannekaker i stedet for lasagneplater. Eller strimle pannekaker til en tagliatelle. Da kan du ha den som tilbehør til wok eller i supper og til og med servere det isteden for den klassiske potetmosen til Findus MiniGrillers.

Spania og Mexico kan også by på oppskrifter og idéer. Hvorfor ikke lage en tortilla på pannekake og bytte ut fajitasbrød og tacoskjell med en pannekake når du lager en av de nå så populære kryddersterke tacorettene.

Du har sikkert flere gode oppskrifter på fyll til bakt potet. Prøv å bruke dem som fyll i forskjellige pannekaker. Pannekake med f.eks. skalldyrsalat, kyllingsalat eller svart kaviar med rømme og rødløk blir sammen med en frisk salat, et godt og lettlaget måltid som føles både nytt og spennende.

Når vi kommer til mellommåltider og desserter finnes det allerede en mengde pannekake-klassikere - alt fra den voksne tilpassede crêpe suzette til den mer barnevennlige pannekaken. Her er det bare å ta frem fantasien. Gjør eple- og rabarbra pai med pannekake i stedet for paideig. Legg fyll av frukt og bær på pannekaken. Rull den til et kremmerhus og fyll med kesam eller vispet krem.

Prøv også ideen i vår lekre dessert - Crêpe Ananas. Legg purert ananas på en pannekake og strø brunt sukker over. Brett pannekaken, strø mandelspon over og gratiner. Serveres med is og noen av sesongens beste frukter som du terner og trer på spyd.



NYHET! PANNEKAKE M/KJØTTFYLL & FLESKEPANNEKAKE



FAKTA 8631 EPD-vnr.: 965 681

PANNEKAKE MED KJØTTFYLL
Vnr. 8631 5,98 kg (63 x 95 g)



Anbefalt porsjonsstørrelse:
etter behov - 2 stk. gir 31 porsjoner/krt.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten:	Ja
Melkeprotein:	Ja
Egg:	Ja
Soyaprotein:	-

Tilberedning:
Tilberedes fra dypfryst tilstand - til kjernetemperatur på 70°C. Ca. tider ved full ovn.

Ovnstype	°C	Dypfryst
Konveksjonsovn	150°	20-25 min.
Kombiovn	150° - smurt form	12-15 min.
Mikrobølgeovn	750W	2 stk. 4 min.

Finn den tid som gir best resultat i ditt tilberedningsutstyr.

Ingredienser:

Skummetmelk, vann, hvetemel, egg, storfekjøtt (12%), tomater, gulrot, vegetabilsk olje, margarin, løk, melkeprotein, modifisert stivelse, fløte, salt, gjærekstrakt, kjøttekstrakt, brunt sukker, pepperoni, fargestoff (E150c), urtekrydder, kjøttbuljong, krydder (bl a hvitløk) og krydderekstrakt. Saltinnhold 0,9%. Laktose 1,9 g/100 g

Næringsinnhold:

100 g ferdig vare gir ca. 750 kJ (180 kcal) og inneholder ca.: 8 g protein, 17 g karbohydrat og 9 g fett.

FAKTA 5561 EPD-vnr.: 965 699

FLESKEPANNEKAKE
Vnr. 5561 6,75 kg (75 x 90 g)



Anbefalt porsjonsstørrelse:
etter behov - 2 stk. gir 37 porsjoner/krt.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten:	Ja
Melkeprotein:	Ja
Egg:	Ja
Soyaprotein:	-

Tilberedning:
Tilberedes fra dypfryst tilstand - til kjernetemperatur på 70°C. Ca. tider ved full ovn.

Ovnstype	°C	Dypfryst
Konveksjonsovn	150°	40-45 min.
Kombiovn	150° - smurt form	20-25 min.
Mikrobølgeovn	750W	2 stk. 3 min.

Finn den tid som gir best resultat i ditt tilberedningsutstyr.

Ingredienser:

Skummetmelk, egg, røkt flesk (11%), hvetemel, margarin, vegetabilsk olje, salt, sukker, røkaroma og krydder og krydderekstrakt. Saltinnhold 1%. Laktose 2,5 g/100 g. Produktet er stekt i margarin.

Næringsinnhold:

100 g ferdig vare gir ca. 620 kJ (150 kcal) og inneholder ca.: 8,5 g protein, 11 g karbohydrat og 7,5 g fett.