

Holländska ugnspannkakor med burrata och prosciutto

Total tid **35 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

2.181 kJ / 521 kcal

Fett: **28,8 g** Protein: **32 g**

Kolhydrater: **33,1 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g	vanligt mjöl
200 ml	mjölk
3	ägg
2 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
2 tsk	smör
150 g	Bimi® broccoli
2 msk	olivolja
1	vitlösklyfta
Till servering:	
125 g	burrata
60 g	prosciutto crudo
30 g	körsbärstomater
	Några basilikablad
	Nymalen peppar
1 tsk	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

120 g vanligt mjöl - **200 ml** mjölk - **3** ägg - **1 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

Värm ugnen till 200°C och ställ in två värmebeständiga formar eller gjutjärnsformar i 20 minuter.

Blanda mjöl, mjölk, ägg och Kikkoman Ponzu till en slät smet.

Steg 2

2 tsk smör

Ta ut faten från ugnen och täck dem med smör. Håll snabbt hälften av smeten i varje form och sätt tillbaka in i ugnen. Grädda i ca 15 minuter.

Steg 3

150 g Bimi® broccoli - **2 msk** olivolja - **1** vitlösklyfta - **1 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

Tvätta och torka Bimi®-broccolin och skär i mindre bitar.

Hetta upp olivoljan i en panna och tillsätt den hackade broccolin. Fräs i 3 minuter under konstant omrörning. Tillsätt den hackade vitlöken och Kikkoman Ponzu och fräs lite till.

Steg 4

125 g burrata - **60 g** prosciutto crudo - **30 g** körsbärstomater - Några basilikablad - Nymalen peppar - **1 tsk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

Toppa varje kokt pannkaka med hälften av burratan, broccolin, prosciutto crudo och körsbärstomater, garnera med den färska basilikan

och strö över nymalen peppar. Du kan även ringla pannkakorna med Kikkoman Ponzu Lemon.