

Oppskrifter 14.4.2007 - Klubbmøte hos Njal

Fylte pannekaker med skinke, asparges og sopp

1 pose Toro pannekaker (vi laget pannekaker på "gamlemåten")

1 pose Toro hvit saus (vi laget også saus på "skikkelig" vis)

3 dl melk

2 dl fløte

100 g surret sopp

100 g asparges

2 ss purre i strimler

200 g kokt skinke

100 g revet ost

Lag pannekaker. Lag hvit saus med 3 dl melk og 2 dl fløte. Tilsett sopp, asparges, purre, skinke og revet ost, og la det avkjøles litt. Fordel fyllet på de ferdige pannekakene og brett sammen til en lukket rull. Legg rullene i en ildfast form og strø over litt revet ost.

Gratineres i ovn på 200°C i ca. 15 minutter.

Drikke

Weingut Allram, Grüner Veltliner 2005