

Oppskrift

Pannekaker med skinke, asparges, cottage cheese og spinat



1

Vask spinat og vårløk, stek dette lett i varm panne med smør, litt salt og pepper

2

Kutt av de nederste to cm. på aspargesen. Kok opp lettsaltet vann, og kok aspargesen i 1 minutt.

3

Varm opp pannekakene, og fordel fyllet på disse to.

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2kg Fr Enh



Kokt Skinke Skivet 2x250g Pk



Ingredienser

Prior Pannekaker

2 stk

Spinat

50 g

Asparges	80 g
Gilde Kokt skinke	100 g
Vårløk	30 g
Cottage cheese	100 g
Smør	10 g