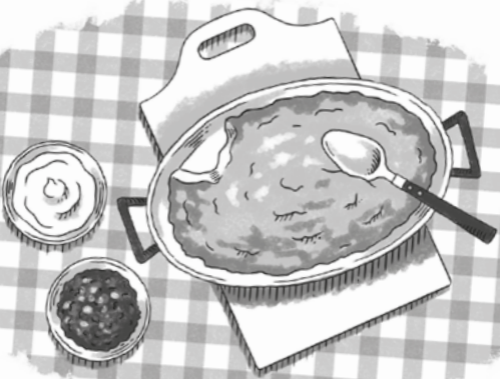


# Smaka mer av Got(t)land

## Saffranspannkaka

”Saffranspannkaka är en traditionell gotländsk rätt. Det här är ett gammalt familjerecept som är mycket populärt hos våra gäster” säger Jakob Tholsby, som driver Ljugarns Strandcafé.



### 12 portioner

1½ dl grötris

2 msk

Arla® Svenskt Smör

2 pkt saffran à 0.5 g

4 ägg

1 dl skållad och

hackad sötmandel

8 dl Arla® mjölk

4 msk honung

1 tsk salt

3 dl Arla® vispgrädde

4 rivna bittermandlar

Tillbehör:

3 dl Arla® vispgrädde

1 dl salmbär- eller

björnbärssylt

Gör så här: Koka grötriset med mjölk och saffran på låg värme i en kastrull, ca 30 min. Rör om med jämna mellanrum. Sätt ugnen på 200°. Dra kastrullen från värmen och tillsätt smör, honung, salt och grädde. Rör ner äggen, mandel och bittermandel. Häll smeten i en smord ugnform ca 20x30 cm och baka i mitten av ugnen ca 25 min. Servera med sylt och lättvispad grädde.

**Fler recept finns på [arla.se/recept](http://arla.se/recept)**