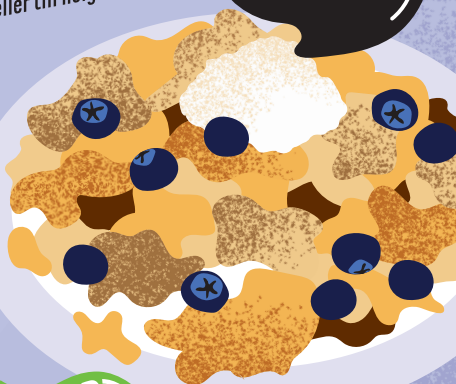


Nu kan du SLIPPA FLIPPA PANNKAKAN!

Scrambled eggs möter pannkaka, kan det bli mycket bättre? Gott, snabbt och mättande - det här receptet slänger du enkelt ihop mellan skolan och aktiviteten eller till helgfrukosten!

Servera med säsongens bär och en extra klick KESO®.



2 PORT

Scrambled pancake med KESO®

1 dl Arla Ko® Mjöl
1 ägg
1 dl vetemjöl
1 dl KESO® Cottage cheese
1 krm vaniljpulver
1 krm salt
2 msk Arla Köket®
Smör- & rapsolja

- 1 Vispa ihop mjölk, ägg och mjöl till en slät smet. Vispa ner cottage cheese, vanilj och salt.
- 2 Hetta upp smör- & rapsolja i en stekpanna. Häll ner smeten och låt den stelna något.
- 3 Rör sedan försiktigt runt med stekspaden så pannkakan går sönder i bitar. Stek tills alla bitar fått fin färg.