

## **Fyldte pandekager. 6 prs. (kan gratineres)**

Pandekager: 3 æg, 125 gram mel,  $\frac{3}{4}$  dl. øl, 1 dl. Mælk, smør/margarine, lidt salt.

300 gram stegt chilikam, 300 gram østershatte, 2 porrer, evt. lidt fintsnittet icebergsalat, i tomat, lidt mexikansk krydderi, salt, lidt olie.

Desuden: 2 dl. Creme fraiche og evt. revet ost til gratinering.

Pandekagerne: Æg og mel røres sammen, øl og mælk tilsættes sammen med lidt salt. Dejen hviler i ca.  $\frac{1}{2}$  time, hvorefter pandekagerne bages, de må ikke bages for hårdt, da de skal i ovnen inden servering.

Fyld: chilikammen skæres i ca. 1/2cm. Tykke skiver, hvorefter skiverne skæres i strimler. Porrerne skæres i tynde skiver og renses i letsaltet vand. Iceberg salaten skæres i fine strimler, Østerhatte brøstes, hvorefter de skæres i mindre stykker. Tomaten skæres i små terninger.

I en gryde kommes lidt olie, heri svitses kød og de afdryppede porrer, herefter tilsættes tomatteminger og der krydres med salt og mexicansk krydderi. Herefter vendes østershattene i sammen med den fintstrimlede icebergsalat.

Blandingen fordeles i pandekagerne, som rulles sammen, lægges i et smurt ildfast fad og sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 10 min inden servering.

Creme fraichen røres med lidt sød chilisauce og salt.

Pandekagerne serveres i fadet og creme fraichen serveres a'part.