

Små pandekager

Marcadamia/karamelsauce

Blåbær/appelsinpesto.

10 pers.

4 æg.

0,5 l. mælk

Ca. 250 gr. Mel

Lidt fedtstof

250 gr. Blåbær

3 store appelsin

Sukker

150 gr. Marcadamianødder

Marcadamiaolie.

Evt. lidt rørt is.

Æg, mælk, mel og fedtstof rores sammen til dej. Bages tykke eller tynde.

Appelsinskrællen gemmes. Blåbær og appelsinkod blendes med sukker evt. lidt likør, til pestoconsistens. Appelsinjulien vendes i.

Sukker smeltes uden at brune, hakkede marcadamianødder tilsættes – sautes i sukkeret.

Vand og marcadamiaolien tilsættes og kogens ind til karamelsauce.

Anrettes på terlerken, serveres evt, med lidt rørt is.