



Tip til servering:  
**Pandekager med skinke og spinat**

Server med en salat af spæde spinatblade, skalotteløg, citron og olivenolie.


Varenr.: 1009791



Tip til servering:  
**Vafler (uden tilsat sukker)**

Server med hakkede jordbær og creme fraiche pisket med lidt ahorn sirup. Retten toppes med citron verbenablade.

Varenr.: 1009001



Tip til servering:  
**Pandekager Mexico**

Server med en salat af koriander, forårsløg, jalapenos, rød chili og lime.

Varenr.: 1009782



Leverandør til Det Kongelige Danske Hof

**DANÆG**

INSPIRERENDE ENKELT

## Crêpes Pandekager med romflamberede bananer og ristede hasselnødder

Til 2 personer: 2 bananer, 125 g sukker, 40 g smør, 1 dl appelsinjuice, 6 cl mørk rom, 40 ristede hasselnødder

Karamelliser sukker på en tør pande og tilsæt smør. Når smørret er bruset op og blandet med karamellen skæres bananerne i store skiver og tilsættes. Kog panden af med appelsinjuice og lad det koge ind sammen med bananerne. Når karamelsaucen i panden begynder at tykne tilsættes rom som antændes med en lighter, når det koger. Server pandekagerne med de varme flamberede bananer og drys med hasselnødder.

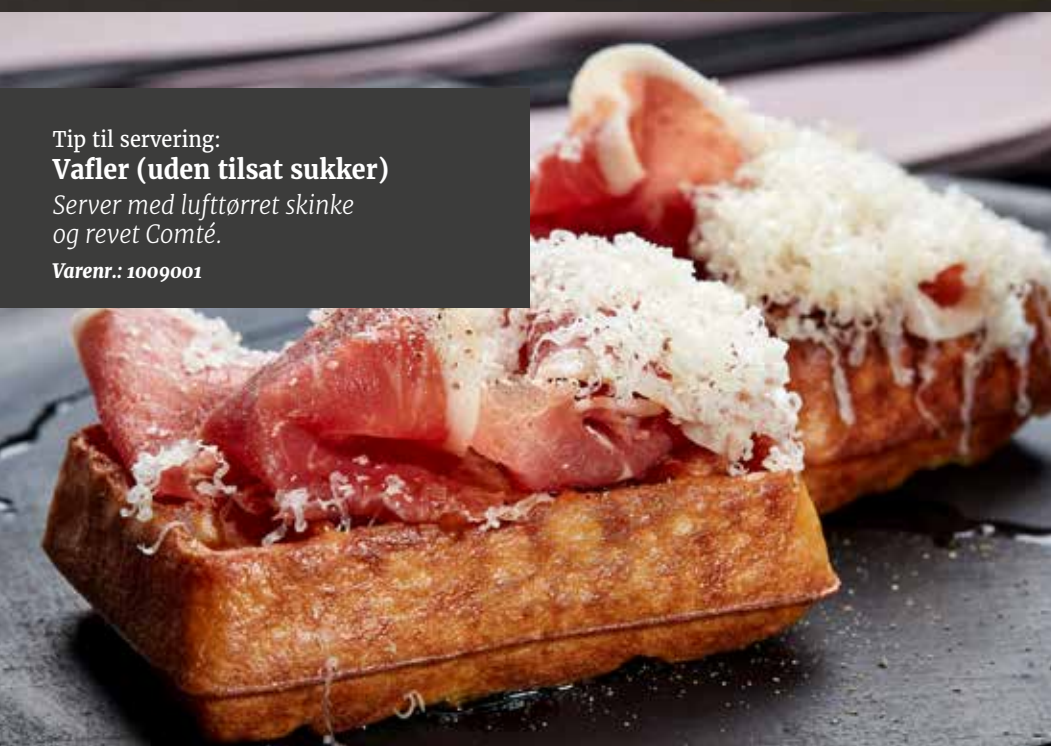
Varenr.: 1009650



## Tip til servering: Vafler (uden tilsat sukker)

Server med lufttørret skinke og revet Comté.

Varenr.: 1009001



## Tip til servering: Pandekager med hasselnøddecreme

Server med fintrevne ristede hasselnødder og flormelis.

Varenr.: 1009784



Tip til servering:

**Pandekager (med tilsat sukker)**

Server med blåbær vendt i lidt flormelis, ristede mandler og timian.

Varenr.: 1009553

Varenr.: 1009554

Varenr.: 1009566



**Pandekager foldet (uden tilsat sukker) med stuede porrer og ost**

Til 2 personer: 2 små porrer, 20 g smør, 20 blade bredbladet persille, 2 dl fløde, ½ citron, 5 dråber tabasco, salt og peber, 50g mild ost.

Vask og snit porrene helt fint før de steges i smørret. Kog panden af med fløde og når fløden begynder at tykne tilsættes citron, tabasco, salt og peber. Inden servering vendes lidt fint snittet persille i retten og de varme pandekager fyldes. Riv osten over pandekagerne til slut.

Varenr.: 1009565

# PRODUKT·INFORMATION

Vafler (uden tilsat sukker)

Varenr.: 1009001 Vægt pr. stk. 40 g / Antal pr. karton: 50 stk. / Nettovægt: 2,0 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 175°C i 8 min.

Vafler uden tilsat sukker kan serveres som mellemmåltid eller dessert. Vaflerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver vaffel er stegt, så den opnår en gylden farve. Vaflerne er frosset løst.

**SERVERINGSFORSLAG:**

Mellemmåltid: Server f.eks. med lufttørret skinke og revet Comté.  
Dessert: Server f.eks. med hakkede jordbær og creme fraiche pisket med lidt ahornsirup og toppet med citron verbanblade

Produktet er dybtfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Crêpes pandekager

Varenr.: 1009650 Vægt pr. stk. 55 g / Antal pr. karton: 45 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 175°C i 4 min.

Crêpes pandekager er velegnet som dessert. Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er bagt på hver side, så den opnår en gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.

 **MIKROOVN:** Ved 700 W  
i 60 sek. (stk.)

**SERVERINGSFORSLAG:**

Server f.eks. Crêpes pandekager med romflamberede bananer og ristede hasselnødder. Se opskrift side på side 2.

Produktet er dybtfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

US-Style pandekager

Varenr.: 1009549 Vægt pr. stk. 50 g / Antal pr. karton: 70 stk. / Nettovægt: 3,5 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 175°C i 8 min.

US-Style pandekager er velegnet som dessert eller brunch.

US-Style pandekager er 12 cm i diameter.

Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er bagt på hver side, så den opnår en gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.

 **MIKROOVN:** Ved 700 W  
i 60 sek. (stk.)

**SERVERINGSFORSLAG:**

Server f.eks. US-Style pandekager med en god ahornsirup.

Produktet er dybtfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Pandekager med tilsat sukker

Varenr.: 1009553/1009554 Vægt pr. stk. 50 g / Antal pr. karton: 50 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.

Pandekager foldet med tilsat sukker

Varenr.: 1009566 Vægt pr. stk. 55 g / Antal pr. karton: 65 stk. / Nettovægt: 3,6 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 175°C i 4 min.

Pandekager med tilsat sukker er velegnet som dessert eller brunch.

Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er bagt på hver side, så den opnår en gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.

 **MIKROOVN:** Ved 700 W  
i 40 sek. (stk.)

**SERVERINGSFORSLAG:**

Server f.eks. Pandekager med tilsat sukker med blåbær vendt i lidt flormelis, ristede mandler og timian.

Produktet er dybtfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Pandekager med hasselnøddecreme

Varenr.: 1009784 Vægt pr. stk. 85 g / Antal pr. karton: 30 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 120°C 80% DAMP  
i 10 min.

Pandekager med hasselnøddecreme er oplagt som dessert.

Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er bagt på hver side, så den opnår en gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.

 **MIKROOVN:** Ved 600 W  
i 3-4 min. (2 stk.)

**SERVERINGSFORSLAG:**

Server f.eks. Pandekager med hasselnøddecreme med fintrevne ristede hasselnødder og flormelis.

Produktet er dybtfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Økologiske pandekager uden tilsat sukker Varenr.: 1009548 Vægt pr. stk. 55 g / Antal pr. karton: 45 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.  
Pandekager uden tilsat sukker Varenr.: 1009552 Vægt pr. stk. 50 g / Antal pr. karton: 50 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 175°C i 8 min.

 **MIKROOVN:** Ved 700 W  
i 40 sek. (stk.)

Pandekager uden tilsat sukker kan serveres til frokost, forret eller middag. Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er stegt, så de opnår en gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.

**SERVERINGSFORSLAG:**  
Server f.eks. med brændende kærlighed. Se opskrift side 6.

Produktet er dybfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Pandekager foldet uden tilsat sukker Varenr.: 1009565 Vægt pr. stk. 55 g / Antal pr. karton: 65 stk. / Nettovægt: 3,6 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 175°C i 8 min.

 **MIKROOVN:** Ved 700 W  
i 40 sek. (stk.)

Pandekager foldet uden tilsat sukker kan serveres til frokost, forret eller middag. Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er stegt, så de opnår en gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.

**SERVERINGSFORSLAG:**  
Server f.eks. med stuede porrer og ost. Se opskrift side 3.

Produktet er dybfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Pandekager Mexico Varenr.: 1009782 Vægt pr. stk. 85 g / Antal pr. karton: 30 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 120°C 80% DAMP  
i 10 min.

 **MIKROOVN:** Ved 600 W  
i 3-4 min. (2 stk.)

Pandekager Mexico kan serveres til frokost, forret eller middag. Pandekager er stoppet med fyld af velsmagende krydret oksekød. Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er stegt, så de opnår en flot gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.


**SERVERINGSFORSLAG:**  
Server f.eks. med salat af koriander, forårsløg, jalapenos, rød chili og lime.

Produktet er dybfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Pandekager skinke/spinat Varenr.: 1009791 Vægt pr. stk. 85 g / Antal pr. karton: 30 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Ved 175°C i 8 min.

 **MIKROOVN:** Ved 700 W  
i 2 min. (stk.)

Pandekager med spinat/skinke er velegnede som tilbehør til en hovedret eller mellemmåltid. Pandekagerne er bl.a. fremstillet af pasteuriserede æg, og hver pandekage er stegt, så de opnår en gylden farve. Pandekagerne er frosset løst.

**SERVERINGSFORSLAG:**  
Server f.eks. med en salat af sprøde spinatblade, skærlofteløg, citron og olivenolie.

Produktet er dybfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.

Hjerteaffler Varenr.: 1009004 Vægt pr. stk. 70 g / Antal pr. karton: 36 stk. / Nettovægt: 2,5 kg/krt.



 **KONVEKTIONSOVN:**  
Fra frost: ved 180°C  
i 5-8 min.

Varmluft: 170°C  
i 4-7 min.

Hjerteaffler er velegnede som dessert. Vafleterne er frosset løst, så man let kan afstemme mængden.

**SERVERINGSFORSLAG:**  
Server f.eks. med syltetøj, creme fraiche, flødeskum eller is.

Produktet er dybfrosset. Spis først produktet, når det er gennemvarmt. Må ikke genindfryses efter optøning.



Tip til servering:  
**Hjertervafler**

Server med syltetøj, creme fraiche,  
flødeskum eller is.

Varenr.: 1009004

### Pandekager (uden tilsat sukker) med brændende kærlighed

Til 2 personer: 100 g god bacon,  
150 g kartoffel, 1 rødløg, 3 spsk HP sauce,  
5 dråber tabasco, salt og peber, bredbladet  
persille

Skær bacon, løg og kartoffel i fine små tern.  
Rist baconen let på en tør pande og tilsæt løg og  
kartofler. Steg ved jævn varme til kartoflerne er  
møre og smag til med HP sauce, tabasco, salt og  
peber. Fyld de varme pandekager med brændende  
kærlighed og pynt med bredbladet persille.

Varenr.: 1009552

Varenr.: 1009548

Tip til servering:

### US-style pandekager

Server med en god ahornsirup.

Varenr.: 1009549



Leverandør til Det Kongelige Danske Hof

# DANÆG

INSPIRERENDE ENKELT