



## Madpandekager gratinerede

### Ingredienser:

#### Kødsovs:

300 g. hakket magert oksekød

1 spsk. olie

1 løg

2-3 fed hvidløg

1 tsk. kanel

1 gulerod

1 dåser hele flåede tomater

salt

friskkværnet peber

100 g. revet ost

#### Pandekager

2 æg

3½ dl mel

3½ dl koldt vand

½ tsk. salt

olie til stegningen

#### Salat:

1 lille salathoved

1 avokado

5 cherrytomater

½ agurk

1 spsk. olivenolie

1 spsk.citronsaft

1 tsk. sukker

lidt salt og friskkværnet hvid peber

Rør ingredienserne til pandekagedejen sammen i en skål. Først røres æg og mel sammen, tilsæt så mælken gradvist så dejen bliver klumpfri og lad den stå i køleskab mindst en halv time.

Lav kødsovsen før du steger pandekagerne. Brun kødet i en gryde i olie. Tilsæt finthakket løg og hvidløg, lad det stege med nogle minutter. Kom så kanel, fintrevet gulerod og hakkede flåede tomater ( kasser lagen fra dåsen, da den ikke smager så godt som de hele tomater). Lad kødsovsen småsimre i ca 20 minutter. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Imens kødsovsen simrer steges pandekagerne i olie på en pande.

Skyl salaten og grønsagerne. Skræl avokadoen og skær den samt cherrytomater og agurk ud i passende stykker. Skær eller riv også salaten i passende stykker og kom det hele i en skål. Rør en dressing af olie og limesaft, smag til med salt og peber og server den sammen med salaten.

Rul kødsovs ind i pandekagerne og læg dem i et ildfast fad. Drys ost over og gratiner dem under grillen i ovnen til de er lysebrune. Så er de klar til servering sammen med den friske salat.