

# Langpannesnop

Her snakker vi uante muligheter for tilsetninger og tilbehør.

## Trenger:

2 stooore poteter  
2 egg  
200 ml yoghurt  
4 ss olje  
1 ts bakepulver  
1 ts salt  
180 gr hvetemel  
100 gr cheddarost  
2 purreløk  
1 ss paprikapulver  
Litt chilipulver  
Litt finkuttet persille  
(Eventuelt 100 gr skinke/bacon)



## Slik gjør du:

2 stooore poteter, grovraspes og legges i kaldt vann i 15 minutter.

Ta 2 egg og 200 ml naturell yoghurt og bland godt.

Tilsett så 2 spiseskjeer olje, 1 ts bakepulver og 1 ts salt, og 180 gr hvetemel siktes over, halvparten først og bland godt, deretter resten av melet.

Legg bakpapir i en langpanne og smør tynt med olje og fordel så deigen jevnt utover.

Finkutt 2 purreløk og legg i en stor bolle, press ut vann fra poteten og legg i bollen, tilsett 1 ts salt, 1 ts pepper og 1 ss paprikapulver, litt chilipulver og 2 ss olje, og bland alt godt.

(Her kan også blandes i 100 g finkuttet skinke eller steikte baconbiter.)

Fordel så massen jevnt utover i langpannen.

Sett midt i stekeovn på 200 grader i 30 minutter

Ta ut og dryss over 100 gr raspet cheddarost, og sett så tilbake i ovn i 15 minutter.

Dryss over finkuttet persille.

Skjær i passelige stykker, og server med rekesalat eller det du selv måtte like.

# Hjemmelaget rekesalat

En enkel rekesalat du kan putte litt ekstra i om du føler for det.

## Trenger:

0.5 dl Mills Ekte Majones

0.5 dl lettrømme

1 ss fersk dill, finhakket

0.5 ts sitronsaft

0.25 ts pepper

500 gram reker med skall



## Slik gjør du:

1. Rør sammen Mills Ekte Majones, lettrømme og finhakket dill. Smak til dressingen med sitronsaft og pepper.
2. Rens rekene og klapp godt tørr med papirhåndkle og ha i en bolle og bland med dressing.
3. Pynt med dill.

## Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>