DESSERT

Lindgårdens fantastiska saffranspannkaka

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

En gotländsk efterrätt som äts med salmbärssylt och vispgrädde.

INGREDIENSER

1 paket saffran
0.5 tsk salt
1 dl strösocker
4 dl vatten
2 st ägg
2 msk konjak
2 dl grötris
1 dl mandel (söt)
1 dl russin
1 lit mjölk

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ris med vatten och salt i en kastrull.
2. Koka upp riset och sänk sedan värmen och låt det koka i 10 minuter.
3. Häll över mjölken och låt det koka upp under omrörning.
4. Sänk värmen och koka riset försiktigt under lock i ungefär 45 minuter. Rör om då och då. Ställ sedan kastrullen åt sidan och låt gröten svalna lite.
5. Ställ ugnen på 200°C
6. Hacka mandeln och tillsätt denna i gröten tillsammans med ägg, socker, russin och saffran. Tillsätt konjaken, blanda ihop och smaka av.
7. Häll upp grötsmeten i en ugnsfast form och låt saffranspannkakan stå i ugnen i 20-30 minuter.
8. Saffranspannkakan serveras sedan ljummen ackompanjerad av salmbärssylt och vispad grädde.