

# PANNEKAKER PÅ TUR

Tekst og foto: Gaute Nuland

**Glad i pannekaker, her får du en løsning som gjør det enkelt å lage røre samt tilberede pannekakene. Pannekaker smaker godt, men kan mange ganger være plundrete å få til på tur. Med ferdig røre i pulverform lager du enkelt røre på en blandeflaske uten å grise til.**

## 1. HVA DU TRENGER FOR Å LAGE BLANDEFASKE

- 2 stk brusflasker.
- 2 stk brus korker (mellomstykke), limes/tapes sammen.
- Litt superlim eller tape.
- Bor eller kniv.

Lim sammen brus korkene for å lage et mellomstykke. Lag hull i midten av korkene. Kutt av toppen på den ene flasken og bruk denne som trakt. Skru trakten på mellomstykket. Skru trakten på flasken. Tøm posen med vaffelrøre på flasken og bland med vann. Rist og la stå en halv times tid før bruk. Brenn opp flasken på bålet når du er ferdig med å bruke den. Brusflaskene med tynn plastvegg er lettest å jobbe med. La mellomstykket ligge i sekken så trenger du bare å kjøpe to brus for å lage dette på nytt.

## 2. BLAND RØREN GODT

Du kan lage røren selv, eller kjøpe ferdiglaget. På tur er det alltid enklest med ferdig blandet tørt pulver. I handelen finnes flere typer å velge i. Finner du ikke pannekaker kan du godt bruke vaffelrøre også i pulverform. Lar du røren stå en stund før du bruker den så får du mye bedre smak. Setter du en kork på flasken og lar den ligge i ryggsekken eller hundekløven under marsj, vil røren blande seg selv i løpet av dagen. Røren er klar til bruk når du slår leir.

## 3. BRUK RIKTIG STEKESPADE

En liten bred stekespaade gir deg god kontroll når pannekaka skal snus. Er stekespaaden av tre skader du ikke teflonbelegget, noe som en god panne bør ha. En osthøvel passer også fint.

## 4. BRUK EN LITEN STEKEPANNE

Med en liten stekepanne har du bedre kontroll. Fyrer du på en

primus med lite brennerhode vil denne også ofte ha en meget konsentrert varme i midten og da passer det også best med en liten stekepanne. Lager du pannekaker inne i teltet er en liten stekepanne mye lettere å jobbe med.

## 4. BLAND MED DET DU LIKER

Har stekepannen i tillegg en rett kant kan du lettere regulere tykkelsen på pannekakene. Min regel er, tykke pannekaker til middag f.eks med fleskebiter og tynne pannekaker til kos f.eks pannekaker med bær, sitron sirup eller syltetøy. Ertersuppe, flekk og pannekaker hører godt sammen når du er på tur.



[www.isfiskebua.no](http://www.isfiskebua.no)