

Det gäller att vara smart

20.06.2019



Ålandspannkaka med diplomatisk briljans

2018

Var än på Åland du befinner dig kan du få ett recept på Ålandspannkaka. Men på varje ort får du olika recept.

- I alla de 16 åländska kommunerna har man sitt eget recept. I en kommun ska det vara mannagryn, i en annan ska det vara risgryn, säger Ålandsbankens husmor Annika Lundqvist.

Hur ska man då laga Ålandspannkaka utan att väcka upprörda känslor? Med Annikas diplomatiska touch är det inget problem.

- På Ålandsbanken tillreder vi nämligen pannkakan med både ris- och mannagryn.

Varsågod, här får du Annikas recept för både pannkakan och den tillhörande plummonkrämen:

Ålandsbankens pannkaka

- 3 l mjölk + vatten
- 2,2 dl risgryn
- 1,7 dl mannagryn
- 3,3 dl vetemjöl
- 7 st ägg
- 2,2 dl socker
- 1,5 tsk salt
- 1 msk kardemumma

Koka upp 1 liter vatten och vispa ner risgrynen. Låt koka en liten stund och tillsätt sedan 1 liter mjölk. Rör ner mannagrynen och låt koka ca 15 minuter. Häll i sista mjölken och låt gröten svalna. Vispa ägg och socker och rör ner det i gröten. Rör ner vetemjöl, salt och kardemumma. Häll smeten på en smord ugnsplåt. Grädda i 200 grader ca 45 minuter.

Plommonkräm

- 4 port.
- 320 g plommon
- 4 dl vatten
- 60 g socker
- 30 g potatismjöl
- 1 st kanelstång

Låt plommonen ligga och dra i vattnet någon timme. Koka upp vatten och plommon och låt dem koka mjuka. Kanelstången kan gärna koka med. Tillsätt socker. Avred med potatismjöl.

Sanningen om Ålandsbanken

100 berättelser genom 100 år

Joakim Enegren

Med bidrag av Annika Lundqvist, Leo Löthman och Teo Tuominen.

Foto: Viktor Fremling. Sedan 1996 har Annika Lundqvist lett arbetet i köket på bankens huvudkontor. Men hennes kulinariska kunskaper har också varit till nytta i bland annat bankens digitala relationsbyggande.