

Sveler, Noorse pannenkoekjes

Sveler zijn Noorse pannenkoekjes die sinds jaar en dag geserveerd worden op de veerboten in de regio Vestlandet. De sveler (ook wel lapper genoemd) zijn inmiddels zo bekend dat men zelfs souvenirs verkoopt met daarop het recept. Mijn vriendin Maartje van Pompoen en Aubergine heeft ook een voorliefde voor Noorwegen en toen ze hier een tijdje terug op bezoek was, moest er natuurlijk iets Noors gemaakt worden! We kwamen uit op de Sveler waarvan we het recept o.a. op de Noorse site "Det søte liv" vonden. Omdat de sveler de eerste keer vrij snel donker werden, heb ik de hoeveelheid suiker iets verlaagd. Sveler zijn luchtige, zoete pannenkoekjes die heerlijk smaken met wat (Noorse) jam. De Noren eten ze ook wel met Brunost, de bekende bruine, Noorse kaas. Dit recept is goed voor ruim voldoende sveler voor 4 personen.



Ingrediënten:

- 250 gram ei (ca. 5 eieren maat M)
- 225 gram kristalsuiker
- 3 gram bakammonium (hertshoornzout)
- 6 gram baking soda
- 1 liter karnemelk
- 800 gram tarwebloem
- 75 gram ongezouten roomboter

Werkwijze:

- Klop de eieren met de suiker, bakammonium en baking soda goed door elkaar.

- Roer de karnemelk hier doorheen.
- Voeg al roerend de tarwebloem toe tot je een klontvrij mengsel hebt.
- Smelt op een laag vuur de roomboter en voeg dit toe zodra het allemaal gesmolten is.
- Roer nog eens goed en laat het beslag 10 minuten staan.
- Verwarm in een koekenpan zonnebloemolie.
- Schep op drie plekken in de pan 3 ronde plakjes van ca. 12 cm doorsnede.
- Zet het vuur niet te hoog, anders worden de pannenkoekjes zwart voordat je ze kunt omkeren.
- Keer de sveler om zodra de bovenkant mat begint te worden en er grote bubbels/gaten zichtbaar beginnen te worden.
- Bak de sveler ook aan deze kant goudbruin.
- Serveer warm met jam, crème fraîche, brunost, of als je dit wilt met suiker of stroop (omdat de sveler van zichzelf al vrij zoet zijn, vind ik dit persoonlijk niet nodig).

Bron: aangepast recept van [Det Søte liv](#).