

Babyvenlige veggiedeller

Opskrift til 10-12 stk.

Ingredienser

- 75 g frosne ærter
- 75 g edamammebønner
- 200 g kartoffel
- 1/2 dåse butterbeans (næste gang vil jeg bruge en hel dåse)
- 2 æg
- 75 g fetaost eller parmesanost
- 2/3 dl mel eller havregryn (for glutenfri version brug evt. majsmel, boghvedemel eller risemel)
- evt. lidt salt eller andet krydderi (jeg undlod helt salt, da de er tiltænkt Arthur - men skulle vi andre spise dem, mangler de klart salt)
- olie til stegning (jeg brugte koldpresset olivenolie)

Sådan gør du

1. Start med at komme de frosne ærter og edamammebønner i en skål, hæld kogende vand over dem så de tør op, hæld vandet fra igen og kom grøntsagerne i en blender
2. Dræn butterbeans og kom disse, æg og fetaost i blenderen og kør rundt
3. Riv kartofflen groft og pres overskydende vand fra – kom den revne kartoffel ned i en skål sammen med blandingen fra blenderen og melet. Rør godt rundt
4. Steg i rigeligt olie et par minutter på hver side og lad dem køle af