

Kikærte blomkålsbrød

Opskrift til Til 4 sandwiches

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 1/2 dåse kikærter (200 g)
- 1 håndfuld blomkål
- 2 æg
- 1 tsk natron
- 2 spsk. hytteost
- 1 dl havrergryn
- salt, peber og oregano
- 1 spsk. husk loppefrø
- 1 håndfuld sesam som drys

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Dræn kikærterne.
3. Skyl blomkål og skær dem fri fra stilken, der skal bruges en god håndfuld.
4. Kom begge dele i en food processor sammen med resten af ingredienserne, kør til det er blendet.
5. Smør det ud på en bageplade beklædt med bagepapir, så det er cirka 1,5 cm tykkelse.
6. Drys med sesam og kom bagepladen i ovnen.
7. Bag i 20-25 minutters tid, til det er gyldent på overfladen og ikke længere virker vådt i det.
8. Lad det køle af på en rist og brug så brødet til alverdens sandwich, panini, toast mm.