

Kikærtepandekager

Opskrift til 4 personer

Ingredienser

Kikærtepandekager

- 3 dl kikærtemel (kan erstattes af en anden type mel)
- 2 dl vand
- 3 æg
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. spidskommen
- 1 spsk. olie til dejen + olie til stegning

Græskarfyld

- 400 g hokkaido græskar
- 1 dåse kikærter
- 2 spsk. olie
- 2 tsk. kokossukker eller brun farin
- 1 tsk. karrypasta
- 1 tsk. salt

Desuden

- Flødeost
- Pesto
- Avocado
- Tomater
- Friske krydderurter
- Evt. syltede rødløg

Sådan gør du

Kikærtepandekager

1. Pisk først mel og vand sammen – så der ikke er nogen klumper. Brug gerne en elpisker.
2. Tilsæt æg, salt, spidskommen og olie og pisk yderligere.
3. Steg pandekagerne på panden i lidt olie, til de er lidt gyldne på begge sider.

Fyld

1. Skær græskar i små stykker, behold blot skrællen på, men vask det grundigt
2. Dræn kikærterne for vand
3. Kom olie på en pande sammen med græskartern, kikærter, kokossukker, karrypasta og salt – rør rundt imens det svitser. Det skal ca. have 10 minutter, ind til græskar bliver møre