

Linsepandekager med krydrede kikærter og spejlæg

Opskrift til 4 personer (8 pandekager)

[Opskrift på linsepandekagerne finder du her](#)

Forberedelsestid

30 minutters arbejdstid

Tilberedelsestid

15 minutters trækketid for pandekagerne

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Guacamole

- 1 avocado
- 2 spsk. creme fraiche
- 1 lille fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft
- lidt salt og peber

Romesco

- 3 røde peberfrugter, jeg brugte snackpeber
- 1 stort fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft
- 50 g mandler eller pinjekerner
- 1/2 dl olie, jeg brugte olivenolie
- godt med salt og peber
- et nip cayennepeber eller chilipulver

Ristede kikærter

- 1 dåse kikærter + lidt olie til stegning
- 2 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- godt med salt og peber

Fyld

- 1 pose rucola
- 8 æg
- salt, peber og et drys chiliflager

- evt. 1 bundt persille

Sådan gør du

1. Hvis du vil lave romesco, er det det du skal kaste dig over først. Peberfrugter bages og ellers blendes det hele.
2. Lav dine pandekager, her skal linserne nemlig også stå og trække i kogende vand i 15 minutter. Imens kan du klargøre dit fyld:
3. Dræn og skyl kikærterne fra dåsen. Kom lidt olie på en pande, samt krydderierne og kikærter. Rist dem i ca. 7 minutter. Gerne ved hård varme, så de får en sprød overflade.
4. Lav din guacamole ved at mose avocadoer, presse hvidløg og ellers blande det sammen med citronsaft, creme fraiche og salt/ peber.
5. Skyl rucola og dup det tørt.
6. Lav dine spejlæg på en pande i lidt olie, drys med salt og peber
7. Tag et par pandekager på en tallerken, smør dem med guacamole og romesco. Kom rucola og kikærter over og top med spejlæg, ekstra salt og peber, evt. chiliflager og persille.