

Ingredienser

- 1 dåse kikærter
- 1/2 glas soltørrede tomater i olie (jeg brugte dem i hele)
- 150 g frisk spinat
- 1/2 butternut squash
- 1 skalotteløg
- salt og peber

Sådan gør du

1. Hak de soltørrede tomater i lidt mindre størrelse, fjern skralden af butternutten og skær den i små tern. Rengør spinaten og hak løget.
2. Kom nu kikærterne og det andet fyld på en pande og steg ved middelvarme
3. Smag til med salt og peber
4. Tag en pandekage og smør den med pikantost og kom godt med fyld over på, velbekomme!