

Spinatpandekager

Opskrift til 10 pandekager

Spinatpandekager er jo så nemt, så godt og så genialt til gæster. Man kan fylde dem med lige det man ønsker. Det gør det ret gæsteregnet. Så er der typisk noget alle kan lide. Jeg har bagt en stak spinatpandekager, fyldt dem med en masse grønt, en persilledip og en omgang krydret kylling. Hele baduljen tog mig under 30 minutter at lave, det smagte vildt lækkert og er et glimrende bud på en hverdagsret for hele familien.

Ingredienser

Spinatpandekager

- 120 g hvedemel
- 70 g grahamsmel
- 4 æg
- 1 tsk. salt
- 70 g frisk spinat
- 3 dl mælk
- olie til stegning

Fyld

- 1 pakke (450 g) kylling inderfilet
- olie til stegning
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. timian
- frisk spinat, agurk, peberfrugt, avocado, rødbedespirrer

Dressing

- 2 dl cremefraiche
- 1 spsk. limesaft
- 1 håndfuld persille
- 1/3 tsk. salt og et drys peber

Sådan gør du

Spinatpandekager

1. Rengør spinaten og kom det hele i en blender, så spinaten også blendes ud.
2. Kom lidt olie på en pande og steg pandekagerne et par minutter på hver side
3. Tag dem fra og læg dem på en tallerken, dæk dem med sølvpapir, så de kan holde sig lune.

Kylling

1. Steg kylling i lidt olie og krydder med det du ønsker, jeg brugte paprika, timian og salt og peber.

Dressing

1. Hak persillen og bland den med resterende ingredienser. Smag til med salt og peber

Samle, samle, samle

1. Klargør det grønt du ønsker (vi brugte spinat, peberfrugt, agurk, avocado og rødbedespirrer)
2. Snup en pandekage, smør den med dressing, kom grønt og kylling på og spis