

MADPANDEKAGER

TIL 1. Klasse (små pandekager)
TID: 60 MIN.



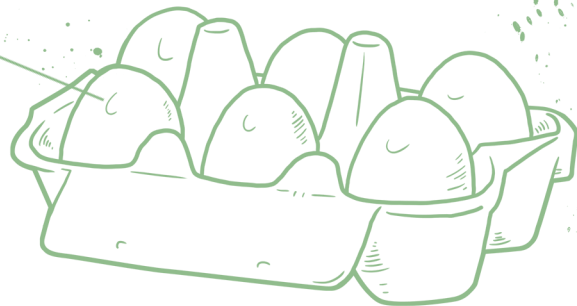
DET SKAL DU BRUGE

300 g. revne grøntsager f.eks.
en blanding af squash, gulerod,
porre eller kartoffel
6 dl. mælk
6 æg
½ tsk. salt
2 spsk. bagepulver
1 dl. mild olie
100 g. groft mel
350 g. hvedemel
Olivenolie til stegning



SÅDAN GØR DU

1. Skyl og riv grøntsagerne.
2. Pisk mælk, æg, salt, bagepulver og olie sammen.
3. Tilsæt groft mel og hvedemel og pisk godt sammen.
4. Kom til sidst de revne grøntsager i.
5. Varm en pande op.
6. Kom olie på panden, bag 3-4 små pandekager ad gangen med et dl-



TIPS OG TRICKS

- Vær opmærksom på at få blandet grøntsagerne, så der er ca. lige meget i hver pandekage.
- Prøv at eksperimentere med både tørre og friske krydderurter som timian og basilikum.
- Server med fyld af salat, grøntsager, kød, kylling eller fisk.