

SMAG DIG FREM

Sprøde minipandekager med broccoli

100 små pandekager - 50 g pr. styk

Ingredienser

- 2,5 kg bimi eller broccoli
- 100 g hvidløg
- 1,25 kg hvedemel
- 325 g maizena, kartoffelmel eller risemel
- 2,2 l koldt vand
- 60 g salt
- 60 g bagepulver
- 150 ml citronsaft
- Raps- eller olivenolie



Fremgangsmåde

1. Skær bimi/broccoli i helt tynde skiver. Hak hvidløg fint.
2. Rør mel, salt, bagepulver, citronsaft og vand sammen til en tynd dej.
3. Vend broccoli og hvidløg i dejen.
4. Steg som små pandekager i olie til de er gyldne.

Tips

- Server med soya, gomadressing eller yoghurt dressing.
- Brug som bund til at lægge fyld ovenpå, som laks eller bagte løg med balsamico.
- Tilsæt krydderier, ingefær eller krydderurter til dejen.