



Pandekager med gulerod og squash

De saftige pandekager med gulerod og squash kan nydes som de er, med lidt hytteost på toppen. Prøv dem også som madpandekager og fyld dem med f.eks. salat og kød eller kikærter.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

6 stk.

2 æg str. L

1 tsk salt

2.5 dl mælk

150 g hvedemel

200 g **revet squash**

200 g **revet gulerod**

2 **fintsnittet forårsløg**

1 spsk **hakket persille**

olie til stegning

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Pisk æg, salt, mælk og hvedemel sammen til en blank klumpfri dej.
- 2 Tilsæt revet squash, gulerod, fintsnittet forårsløg og hakket persille og rør dejen sammen.
- 3 Bag 6 store pandekager på en pande i lidt olie til de er gyldne på begge sider.
- 4 Server med ricotta, hytteost eller yoghurt.



Tip

Fyld dem med f.eks. salat og kød eller kikærter.

