

# GRØNNE SPINATPANDEKAGER MED HYTTEOST

Til 4 personer. Tid: ca. 30 minutter.

## Pandekager:

- 200 g frisk spinat
- 3 dl. mælk
- 4 æg
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. bagepulver
- 100 g fint mel, fx hvedemel
- 100 g groft mel, fx rug-, spelt- eller grahamsmel
- Olie til stegning

## Hytteost:

- 200 g hytteost
- Salt, peber, citronsaft
- Basilikumblade til pynt

## Pandekager:

- Skyl spinaten grundigt i vand og dryp af i en sigte, salatslynge eller mellem to viskestykker.
- Kom æg og mælk i en skål og pisk det godt sammen med et piskeris.
- Tilsæt spinaten og blend med en stavblender indtil dejen bliver grøn. Har du ikke en stavblender kan du hakke spinaten meget fint med en kniv.
- Kom salt, bagepulver, fint og groft mel i og pisk godt sammen med et piskeris. Dejens konsistens skal være tyktflydende.
- Varm en stor pande op med lidt olie på.
- Steg 2-3 små pandekager ad gangen. Steg pandekagerne til de er gyldne på begge sider.

## Hytteost:

- Kom hytteost i en skål og smag til med salt, peber, citronsaft (du kan også eksperimentere med andre krydderurter eller krydderier).
- Server pandekagerne med hytteosten og pynt med basilikum.

