



Skipper skræk pandekager (spinat pandekager)

De her pandekager med spinat er lækre og har en skøn farve. Spinaten er ikke så dominerende, så de vil være gode til børn og en god måde at få lidt flere grøntsager på.

Ingredienser 10 stk

- 4 dl mælk
- 3 æg
- 3 spsk. vand
- 1 tsk. salt
- 200 g mel
- 2-3 håndfulde frisk spinat , skyllet

Fremgangsmåde

1. Find en skål og et piskeris.
2. Pisk først de våde ting; mælk, vand og æg sammen.
3. Tilføj herefter salt og mel.
4. Tag til slut spinaten op i dejen og blend dem sammen med dejen med en stavblender.
5. Varm en pande op, kom lidt fedtstof på og steg pandekagerne (ca. 1 dl pr.

stk.)

6. Jeg serverede dem med æg, rejer og grønt. Du kan også lave med avokado, tomat og mozzarella, eller chorizo, brie og salat.