

Pandekager med gulerødder, knoldselleri og krydderurter

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1846 kJ / 441 kcal

Fedt: **16 g** Protein: **20 g**
Kulhydrater: **46 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

150 g	gulerødder
100 g	knoldselleri
1	løg
1 bundt	purløg
0,5 bundt	persille
4	mynteblade
100 g	fuldkornshvedemel
0,5 tsk.	bagepulver
2	æg
100 ml	mælk
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 nip	peber
Yderligere:	
2 spsk.	rapsole til stegning
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Persille til servering

FREM GANGSMÅDE

Step 1

150 g gulerødder - **100 g** knoldselleri - **1** løg - **1 bundt** purløg - **0,5 bundt** persille - **4** mynteblade
Riv gulerødder og knoldselleri. Hak løg, purløg, persille og mynte fint og bland det sammen med grøntsagerne.

Step 2

100 g fuldkornshvedemel - **0,5 tsk.** bagepulver - **2** æg - **100 ml** mælk - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 nip** peber
Sigt melet ned i en skål og bland det med bagepulver. I en anden skål piskes æggene med mælk og Kikkoman sojasauce. Det hele blandes nu sammen til en pandekagedej. Grøntsagsblandingen med krydderurter blandes i pandekagedejen og krydres med peber.

Step 3

2 spsk. rapsole til stegning - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - Persille til servering
Opvarm en smule af olien i en stegepande og skru ned for varmen. Hæld små klatter af pandekagedejen på panden og steg de små pandekager på begge sider. Pandekagerne serveres varme med krydderurter og Kikkoman sojasauce.