

Fyldte kikærtepandekager med aubergine, tomat og spinat



Forberedelse 15 min Tilberedning 10 min Samlet 25 min

Antal personer: 2-4 personer

Ingredienser

- 2 dl. kikærtemel
- 2- 3 dl. vand
- 1 tsk. flagesalt
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 spsk. nigellafrø
- **TOMAT/SPINAT FYLD:**
- 1 stort løg, groft hakket
- 1 fed hvidløg, fint revet
- 5 friske tomater, i tern
- 1 aubergine, i tern
- 2 store håndfulde frisk spinat
- 2 spsk. fint hakket bredbladet persille
- salt og peber
- Kokosolie til stegning

Fremgangsmåde

1. Pisk alle ingredienser til dejen grundigt sammen, men start med kun 2 dl vand.
2. Er dejen for tyk tilsættes det mere vand.
3. Varm en pande op til medium varme, tilsæt en lille smule kokosolie, fordel det evt. med en pensel.
4. Hæld ¼ del af dejen ud på panden og fordel dejen i et tyndt lag ved at vippe panden fra side til side.
5. Vent med at vende pandekagen til dejen er helt fast på den øverste side og steg den så et halvt minutstid på den side.
6. Gentag til der ikke er mere dej tilbage.
7. Varm en anden pande op til medium varme, tilsæt en lille smule kokosolie og steg løget heri i 5 min. Tilsæt hvidløg og steg det med i yderligere 1 min.
8. Kom aubergineterne på panden, vend det godt rundt og steg i det i ca. 7 min.
9. Tilsæt tomat, salt og peber, vend godt rundt i det og steg det i et par minutter.
10. Vend spinat og persille i. Når spinaten er faldet sammen er fyldet klar.