

Linsenugets med squash

ca. 10 stk.



Ingredienser

1 dl linsemel
1 dl vand
2 stk. hakket hvidløg
1 spsk. hakket kapers
1 spsk. hakket jalapenos
1 spsk. citron
Salt og peber
10 skiver squash af 1 cm
Olie til stegning fx raps

Opskrift

- Rør linsemel og vand sammen til klumperne er væk.
- Bland hvidløg, kapers, jalapenos, citron, salt og peber i.
- Varm olien op på panden. Der skal være godt med olie.
- Tag 1 skive squash og put en klat dej på.
- Put den på panden med dejsiden nedad.
- Tilføj en klat dej ovenpå så der nu er dej på begge sider.
- Vend dem jævnligt til de er gyldne og sprøde på begge sider.

Tip

Skift smagen ud. Prøv fx med karry, koriander og citron. Friske krydderurter som timian og rosmarin. Eller prøv med ingefær, hvidløg og citron.

God fornøjelse
Ditte