



Gulerodspandekager

Sjove og lækre pandekager med gulerod.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jul – Maj



Vegetar

Ingredienser

4-5 stk.

2 mellemstore **gulerødder**

2 æg

1 tsk kokosolie

40 g sigtet rugmel

40 g hvedemel

1 ½ dl minimælk

1 skefuld smør til stegning

Evt. en skefuld peanutbutter og sæsonaktuelle bær til pynt

Opskrift og foto: Charlotte Seeger

Tilberedning

- 1 Skræl gulerødderne (eller skrub dem grundigt) og riv dem på den fine side af rivejernet.
- 2 Smelt kokosolien i en gryde.
- 3 Pisk alle ingredienserne (inkl. den smeltede kokosolie) sammen i en skål.
- 4 Bag pandekagerne i lidt smør på en pande.
- 5 De er færdige, når de er gyldne på begge sider.



Tip

Grøntsager i pandekager kan være en god og nem måde, at få vores børn til at spise lidt mere grønt. Lav gerne en dobbeltportion af pandekagerne, når du er i gang. På den måde kan du komme en portion i fryseren, så du altid har et mellemmåltid lige ved hånden. Disse gulerodspandekager egner sig perfekt som både mellemmåltid og som supplement til madpakken

