

# **Fru Madsen´s grønne pandekager.**

**1 lille broccoli skåret i mindre buketter, brug også stokken**  
**1 håndfuld spinatblade eller persille**  
**100 g. revet parmesan ost eller anden fast ost**  
**1 dl. nødder eller mandler**  
**1 fed hvidløg**  
**1 lille håndfuld ramsløg ( kan udelades )**  
**1 lille håndfuld bredbladet persille ( kan udelades )**  
**2 æg**  
**1 spsk. loppefrøskaller**  
**salt og peber**

Blend det hele. Brug evt. en foodprocessor, så går det hurtigere og blend indtil det hele er findelt og du har en fin grøn dej.

Form dejen til 8 små flade boller med hænderne og pres dem ud på en bageplade til små, fine pandekager.

Bag dem ved 170 grader varmluft i ca. 20 minutter.

Tag dem ud af ovnen og lad dem køle af, inden du løfter dem fra bagepapiret

***Velbekomme.***