

Squashplättar

Squash har en neutral smak, och man kan använda den till mycket. Denna rätt liknar raggmunkar litet grann.



4 portioner

- 4 dl riven squash
- 3 dl vegetabilisk mjölk
- 3 dl mjöl, gärna stenkvarnsmald och siktad dinkel
- äggersättning motsvarande 3 ägg, eller 3 vanliga ägg
- $\frac{3}{4}$ tsk salt
- rapsolja att steka i (det fastnar inte så lätt i pannan om man steker i smör, men jag tänker att olja är hälsosammare)

Vispa ihop mjölk och mjöl. Tillsätt äggersättning/ägg och salt och rör sist ner squashen. Grädda i stekpanna eller plättlagg.

Plättarna kan serveras med sylt eller med hackad rödlök, "Havre Fraiche", "Vegiar" eller tångkaviar och bladdill (typ som blini).

Suzanne Gundler