

## Linselefser - til 4 jyder (2024):

En proteinrig variation til fjeldfrokosten er lefser lavet på linser. En lefse er dybest set en pandekage. Her bruger man bare andre komponenter end mel.

Den friskbagte lefse serveres uden yderligere tilbehør til suppe, eller som tilbehør til en lækker lille fjeldtapas med en dåse røgede muslinger, en lille dåse kaviar, pesto og lidt rygeost. Her kan en "ret i koppen" cremet tomat suppe sætte prikken over i'et.

### Ingredienser:

300	gram	Linser – blendet til pulver
3	spsk	Maizena majsstivelse
1½	tsk	Spidskommen
1	tsk	Hvidløgpulver – eller 1 tørret hakket hvidløg
8	dl	vand
½	tsk	Salt

### *Forberedelse hjemmefra:*

Linser blendes. Maizena, hvidløg, spidskommen og salt tilsættes. Pakkes i papirpose før det vacuum pakkes.

### *Tilberedning på turen:*

Dejen røres op med 6-8 dl vand til den er af samme tykkelse som pandekage dej. Lefserne bages ca. 2 minutter på en oliesmurt pande til dejen virker tør, vendes og steges gyldne på den anden side.