

Pandebrød 20 stk.

8 dl grahamsmel

6 dl hvedemel

3 tsk. bagepulver

2 tsk. salt

2 dl vilde urter som skvalderkål, brændenælde, røllike, bellis, rødkløver eller små mælkebøtteblade

Vand

Rapsolie til stegning

- De to slags mel, salt og bagepulver blandes i en skål.
- Urterne skylles godt og hakkes med en kniv eller klippes i små stykker med en saks.
- Urterne blandes i melblandingen.
- Vand hældes i så dejen kan samles og ikke klitrer alt for meget.
- Form 20 små kugler og klap dem helt flade.
- Steges i olie på panden til de er jævnt brune. Vendes ofte!