

Socca - kikärtspannkaka - med svamptapenade

3 dl kikärtsmjöl
3 dl vatten
2 msk olivolja
0,5 tsk salt
200 g svamp (portobello eller champinjoner)
1 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
2 msk kapris
0,5 st citron, rivet skal
1 msk olivolja
nymalen svartpeppar
150 g fetaost
1 burk urkärnade svarta oliver
1 ask romantica-tomater eller körsbärstomater på kvist
1 msk torkad oregano
1 tsk strösocker
3 msk olivolja till ugnsbakningen
1 tsk torkad timjan
salt och svartpeppar