



VEGETARISK

Socca - kikärtspannkaka - med svamptapenade

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **30 min** Portioner:



Kikärtspannkaka, Socca som den heter i Frankrike eller Farinata som den heter i Italien. Kärt barn har många namn och kära är vi i denna snabba och lätta måltid.

Katrine brukar låta sin smet svälla över natten i kylan men bara den får stå i en timme så går det bra att steka sedan. Men tänk om man gör den torsdagkväll, kommer hem på fredagen efter jobbet och man har fredagsmiddagen klar på ett kick.

Toppingen på en Socca kan varieras i all oändlighet, detta är bara ett av alla förslag. Torkade oliver och bakade tomater ingår också här men är ej inräknat i själva tillagningstiden. Det är valfritt om man vill ha det till.

Får tacka vår vän Sofia för bilden på denna socca vi bjöd på under en vinkväll när hon och hennes man satt vid bordet. Den kvällen, till denna Socca, serverades ett orangevin från Etna, vilket var perfekt.



INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med smeten till soccan. Vispa ihop alla ingredienserna till en slät smet och låt den svälla, minst en timme (går bra att göra dagen innan och låta stå i kylan över natten).
- 2** Under tiden smeten sväller gör du svamptapenaden: Skär svampen i grova skivor. Skala och finhacka lök och vitlök. Stek svampen i olivoljan tills den får färg. Tillsätt lök och vitlök och stek ytterligare några minuter. Mixa svampen grovt, (likt en olivtapenade) med kaperisen. Smaksätt med citronskal. Eftersom kapris är salt, smaka av innan du är där med saltkaret men några varv med pepparkvarnen kan du dra.
- 3** Stek pannkakor av soccan i rapsolja helst i pannkakslagg, eller så gör du små plättar i plättlagg och har dem som drinktilltugg. Servera med svamptapenaden och smulad fetaost.
- 4** Vill man ha torkade oliver och bakade tomater till, följer de stegen här:
Torkade oliver: Häll av oliverna, lägg dem i en ugnssäker form och torka i ugnen på 120 grader, i ca 2 timmar, de ska bli hårda. Låt dem svalna och mixa dem grovt så det blir som ett strössel.
Samtidigt som oliverna går i ugnen bakar du tomaterna på samma temperatur (vi måste ju tänka på elförbrukningen): Dela tomaterna och lägg tomaterna med snittytan uppåt i en ugnform, ringla över oljan, strö över de torkade örterna, sockret, salta och peppra. Låt dem stå i ugnen 2-3 timmar, de ska dra ihop sig lite.