



VEGETARISK

Zucchiniplättar

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Jag trötnar aldrig på zucchini, aldrig någonsin. Denna zucchinivariant på den klassiska potatisplätten är ett bra sätt att använda upp en bra skörd.

Jag gillar att toppa med rostade tomater, pesto eller lite grekisk yoghurt med citronjuice.



INGREDIENSER

3 msk olivolja
0.5 tsk havssalt
4 st ägg
4 tsk bakpulver
3 msk osaltat smör
4.5 dl riven zucchini
1.75 dl vetemjöl
0.5 tsk strösocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop mjöl, bakpulver, socker och salt i en stor skål.
- 2** Vispa ihop äggen med olivoljan i en mellanstor skål. Tillsätt den skalade, rivda och avrunna zucchinin.
- 3** Blanda nu zucchiniröran med mjölblandningen tills hela blandningen är som en halvtjock massa.
- 4** Häll ungefär 4 msk per lagg i en het och lätt smörad panna. Stek plättarna i 4-5 minuter eller tills ena sidan har fått bubblor och kanterna ser hårda och torra ut, vänd sedan plättarna och stek på andra sidan också.
- 5** Servera sedan plättarna på en varm tallrik, smöra varje plätt med en tesked smör och toppa med din önskade topping.