

## Morotslimpa med pumpakärnor



### Följande behövs:

- 4 dl pumpakärnor + lite extra till formen
- 4 dl kikärtsmjöl\*
- 1 1/2 tsk salt
- 2 tsk bikarbonat
- 1 msk fiberhusk
- 1/2 dl olivolja
- 4 dl fint rivna morötter
- 3 dl sojamjolk (Alpro bio eko)
- 2 msk äppelcidervinäger

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Mixa pumpakärnorna i en matberedare tills det blir som ett grovt mjöl
3. Blanda sojamjolk med äppelcidervinäger i en skål, den kommer att ysta sig lite (tjocknar och ser lite grumlig ut).
4. Blanda alla torra ingredienser i en bunke, häll i den ystade mjölken, rivna morötter samt olivolja och blanda väl.
5. Smörj en limpform med olivolja och mixade pumpakärnor.
6. Häll i smeten i formen och grädda i 80 min längst ner i ugnen.  
Lägg på folie efter halva tiden om du tycker limpan ser mörk ut.

Låt limpan vila i ca 60 min innan du skär upp den så den får sätta sig ordentligt. Den håller sig saftig i flera dagar men jag brukar skiva upp hela och frysa samma dag. Då är den som färsk när du tar fram den.

\* Kikärtsmjölet köper jag butiker med internationellt sortiment och det finns även i en del välsorterade ICA-butiker.