Oppskrift

Grove vafler med kyllingpålegg



Vafler er raskt å lage og dette er en god grunnoppskrift med litt grovere mel. Toppes med ditt favorittpålegg, om det er ost og kyllingpålegg eller røkelaks! Oppskriften gir ca 6-8 plater.

1

Slik gjør du

Visp sammen egg, flytende honning, melk og olje/smør.

Bland sammen sammalt mel, mel, bakepulver, kardemomme og salt.

2

Visp det tørre inn i eggeblandingen og visp til røren er glatt og klumpfri.

La røren svelle en halvtimes tid før du steker vaflene gylne og fine.

3

Topp med ditt favorittpålegg og server.

Tips! Havremel eller havregryn er også fint å bruke i røra. H-melk kan erstattes med magrere alternativer.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	3 stk
Honning	1-2 ss
Helmelk	4,5 dl
Sammalt hvete	(grovt) 2 dl
Hvetemel	2 dl
Nøytral olje	0,75 dl
Kardemomme	0,5 ts
Bakepulver	1 ts
Salt	En god klype

Forslag til topping

PRIOR skivet kyllingfilet	
Ost	
Spirer	
Røkelaks	
Kremost naturell	

Allergener

Melkeprotein inkl laktose

- Gluten
- Fisk