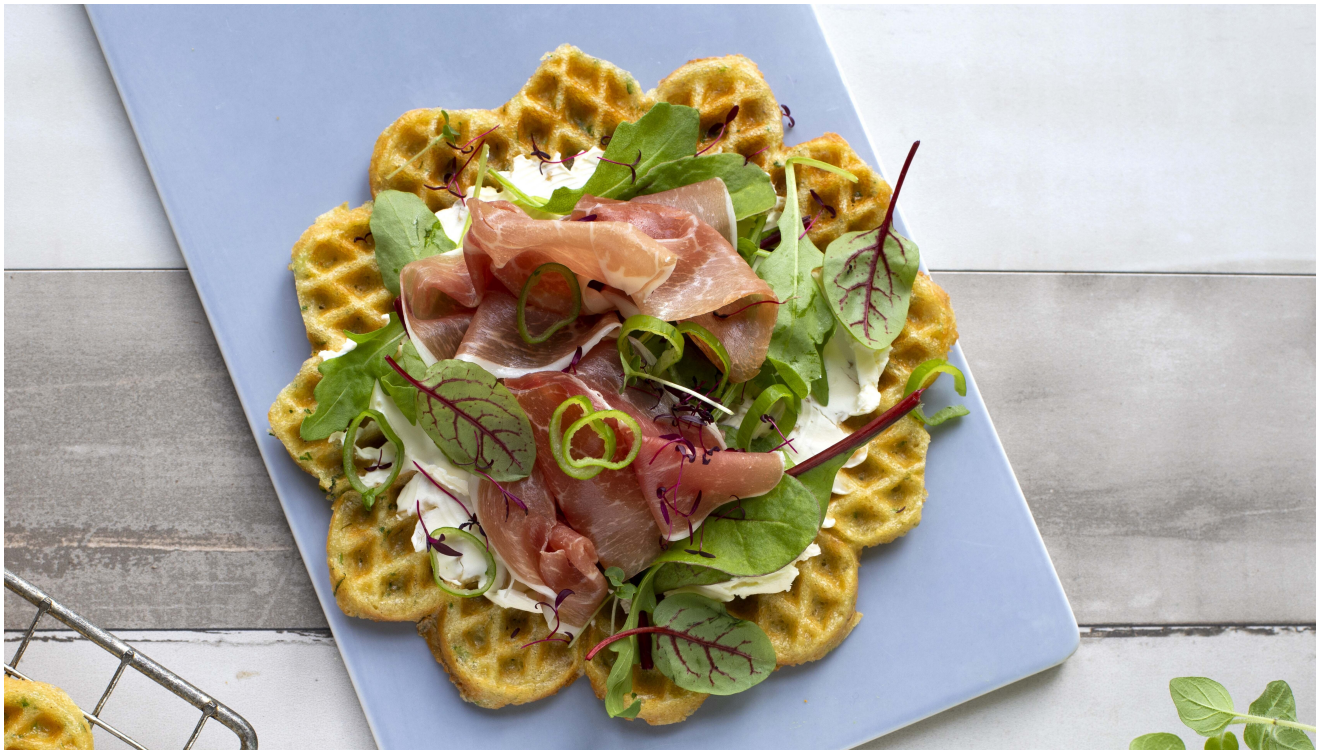
Oppskrift

Vaffel med urter, kremost og spekeskinke



Vafler fungerer ikke bare godt til dessert! Det fungerer vel så godt som en lunsj. Erstatt brødskiva med vafler i lunsjen og ta på deilig topping og tilbehør! I denne oppskriften har vi også blandet inn deilige urter i vaffelrøren. Nam!

1

Lag vaffelrøre

Visp sammen mel, bakepulver, sukker, egg, melk og smeltet smør til en glatt røre. Finhakk 3 stk vårløk og rør inn med gressløk og persille. La det stå å svelle i ca. 10 minutter.

2

Varm opp vaffeljernet

Mens vaffelrøren sveller varmer du opp vaffeljernet slik at det er klart når røren er klar til steking. Smelt smør i vaffeljernet før du heller i røren.

3

Stek vaflene og legg på topping

Stek vaflene til de er gyldne og avkjøl på en rist. Smør på kremost, legg på salat, fordel spekeskinke utover og dryss over litt hakket vårløk til slutt. Du kan også toppe med kalkun- eller kyllingpålegg som gode alternativer til spekeskinken. Nam!

Ingredienser

Du trenger

Smør	100 g
PRIOR egg	3 stk
Melk	4,5 dl
Hvitt sukker	1 ss
Hvetemel	250 g
Bakepulver	1 ss
Vårløk	3 stk
Persille	2 ss
Finhakket gressløk	1 ss

Topping

Mager kremost	1 pk
Blandet salat	1 pk
Spekeskinke	1 pk
Vårløk	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten