



GENERELL

# Bellas lyxiga minivåfflor

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Perfekt tilltugg att bjuda dina nära och kära på! Dessa hjärtformade minivåfflor har tre olika toppingar så det finns något för alla.

Vad sägs om smörstekta kantareller med parmesanost? Fetaost med hackade valnötter och ringlad honung? Eller varför inte en klassiker med handskalade räkor, smetana, rödlök och forellrom?



## INGREDIENSER

### Våfflor

1.75 deciliter vetemjöl  
1 tesked bakpulver  
2 deciliter mjölk  
1 styck ägg  
50 gram smör  
salt

### Topping

200 gram kantareller

2 deciliter parmesanost  
salt och peppar  
smör till stekning  
200 gram färskas räkor, skalade  
2 deciliter smetana eller crème fraîche  
1 styck rödlök  
80 gram forellrom  
100 gram fetaost  
15 stycken valnötter  
honung

### Garnering

dill  
persilja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Våfflor: Smält smör och låt svalna. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i en skål. Tillsätt mjölk, ägg och smör. Vispa ihop till en jämn smet. Hetta upp våffeljärnet.
- 2** Förbered tillbehören och lägg i skålar. Skala räkorna. Finhacka lök. Riv parmesanost. Stek kantarellerna i smör på medelvärme. Salta och peppra. Dela varje våffla så att det blir 5 stycken hjärtformade minivåfflor.
- 3** Topping 1: En näve med smörstekta kantareller och toppa med riven parmesanost och hackad persilja. Topping 2: Spritsa tre små klickar smetana och toppa med räkor, lök och rom. Garnera gärna med en dillkvist. Topping 3: Smula en näve fetaost och toppa med hackade valnötter. Ringla över honung.