GENERELL

Bellas lyxiga minivåfflor

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

20

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 färska räkor, skalade
2 deciliter smetana eller créme fraiche
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.