



GENERELL

Våffeltapas

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vackra våffeltapas! Här med spenat i smeten och toppade med klassikerna crème fraiche & löjrom, men kan såklart varieras i det oändliga. Passar bra både till drinken eller som förrätt!

Vackra våffeltapas! Här med spenat i smeten och toppade med klassikerna crème fraiche & löjrom, men kan såklart varieras i det oändliga. Passar bra både till drinken eller som förrätt!



INGREDIENSER

125 g smält smör
2 dl mjölk
4 dl vetemjöl
2 st ägg
1 tsk bakpulver
2 dl kallt vatten
100 g babyspenat
4 msk creme fraiche el gräddfil
4 tsk löjrom

1 liten dillvippa
1 bit rödlök

GÖR SÅ HÄR

1

Smält smöret. Blanda mjöl & bakpulver och rör sedan ihop smeten med smör, mjölk, ägg & vatten. Mixa ner spenaten med handmixer så att smeten blir grön & fin. Grädda våfflorna och låt dem svalna. Klicka på crème fraîche och toppa med löjrom, en dillvippa och rödlök.