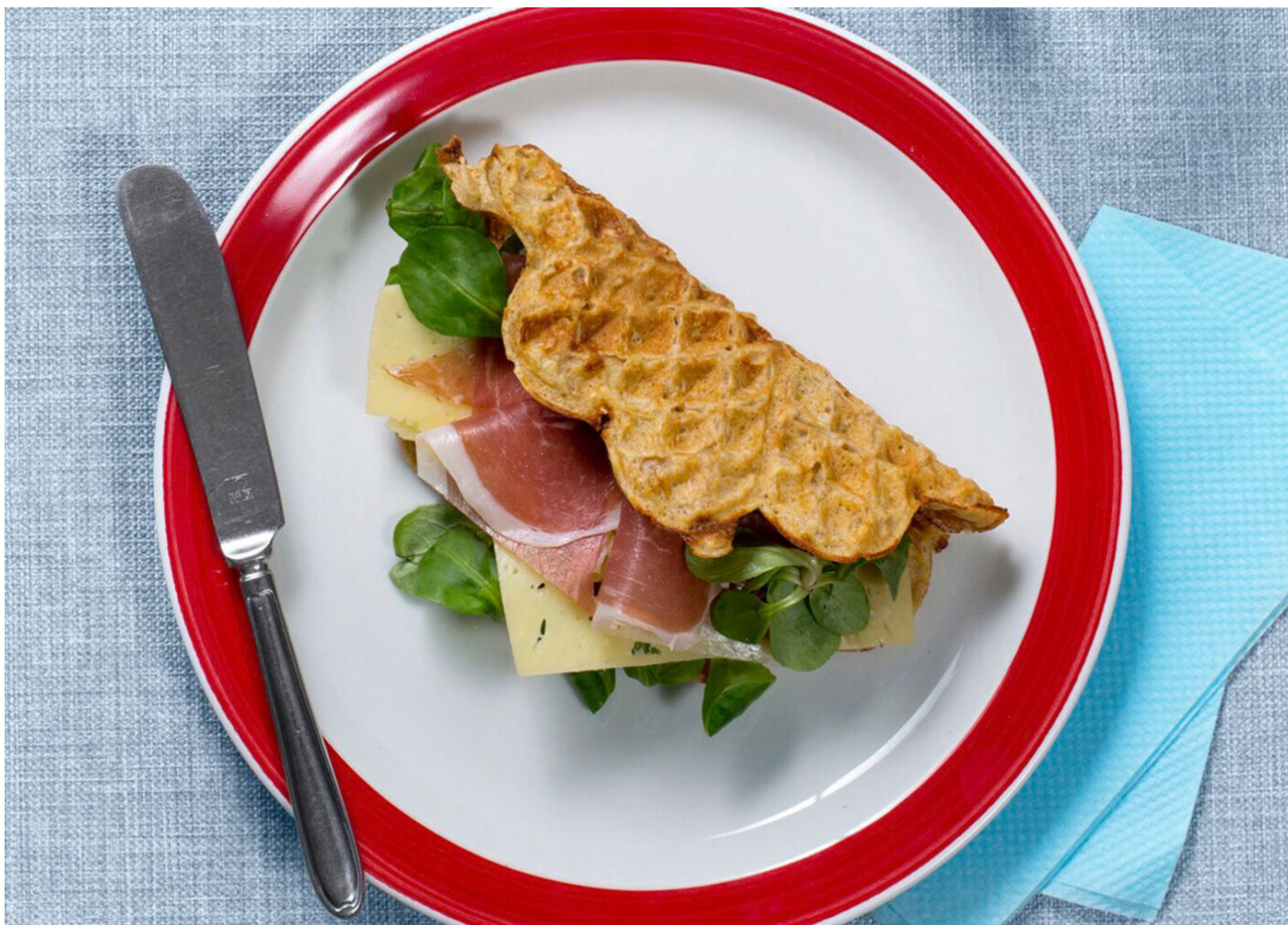


Oppskrift

Grove vafler med ost og skinke



1

Smør vaffelplatene med smør og fordel salat, ost og skinke på. Brett i to og server.

2

Grove vafler

Smelt smør. Pisk sammen egg og melk.

3

Ha mel, havregryn, bakepulver, sukker og salt i en bolle og rør inn eggeblandingen og smeltet smør til en jevn røre. La svulle i ca. 10 minutter.

4

Varm et vaffeljern og stek vaflene gylne med smør. Avkjøl på rist.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh. Spekesk.Skivet 200g Enh



Egg 30 ML Miljø 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

| | |
|-----------------------|------------|
| Grov vaffelplate | 1 stk |
| Smør | 1 ts |
| Noen salatblader | |
| Østavind gulost | 2-4 skiver |
| Tronfjell spekeskinke | 2 skiver |
| Grove vafler | |
| Smør | 50 g |
| Prior Egg | 3 stk |
| Helmelk | 7 dl |
| Sammalt hvete, fint | 2,5 dl |
| Hvetemel | 2 dl |
| Lettkokte havregryn | 2 dl |
| Bakepulver | 1 ts |
| Sukker | 2 ss |

Grove vafler

Salt

0,5 ts

Smør til steking