

Oppskrift

Vafler med urter, kremost og skinke



1. Ha vaffelrøren i en bolle. Hakk 3 vårløk og rør inn med gressløk og persille. Stek vafler og avkjøl på rist.

2. Smør på kremost, dryss på salat, fordel skinneskiver utover og dryss over litt hakket vårløk til slutt.

Produkter i denne oppskriften

Vaffelrøre 4x250g Enh
Vårløk 4x250g Enh



Ingredienser

Prior Vaffelrøre 6 dl

Vårløk 3 stk

Gressløk, finhakket 1 ss

Persille, finhakket 2 ss

Smeltet smør til steking

Topping

Kremost naturell 250 g

Tronfjell velhengt spekeskinke skivet 160 g

Småbladet salat 70 g

Vårløk 2 stk