

Matiga spenatvåfflor med tillbehör

6 st

Ingredienser:

3,5 dl vetemjöl
150 g babyspenat
0,5 tsk salt
3 dl vatten

4 dl vispgrädde

Tillbehör t.ex.

stenbitsrom, röd eller svart
creme fraiche
rödlök
färska örter

Gör så här:

Vispa ihop vatten, vetemjöl och salt i en skål. Tillsätt grädden och vispa till en jämn smet. Sätt plastfolie på bunken och ställ in i kylan i 10-15minuter.

Lägg spenaten i kokade, lättsaltat vatten i 1 min. Häll av vattnet. Hacka spenaten fint eller mixa i en mixer. Blanda ner spenaten i väffelsmeten. Grädda våfflorna i ett väffeljärn. Servera med tillbehör.



Matiga spenatvåfflor med tillbehör

6 st

Ingredienser:

3,5 dl vetemjöl
150 g babyspenat
0,5 tsk salt
3 dl vatten
4 dl vispgrädde

Tillbehör t.ex.

stenbitsrom, röd eller svart
creme fraiche
rödlök
färska örter

Gör så här:

Vispa ihop vatten, vetemjöl och salt i en skål. Tillsätt grädden och vispa till en jämn smet. Sätt plastfolie på bunken och ställ in i kylan i 10-15minuter.

Lägg spenaten i kokade, lättsaltat vatten i 1 min. Häll av vattnet. Hacka spenaten fint eller mixa i en mixer. Blanda ner spenaten i väffelsmeten. Grädda våfflorna i ett väffeljärn. Servera med tillbehör.



Matiga spenatvåfflor med tillbehör

6 st

Ingredienser:

3,5 dl vetemjöl
150 g babyspenat
0,5 tsk salt
3 dl vatten

4 dl vispgrädde

Tillbehör t.ex.

stenbitsrom, röd eller svart
creme fraiche
rödlök
färska örter

Gör så här:

Vispa ihop vatten, vetemjöl och salt i en skål. Tillsätt grädden och vispa till en jämn smet. Sätt plastfolie på bunken och ställ in i kylan i 10-15minuter.

Lägg spenaten i kokade, lättsaltat vatten i 1 min. Häll av vattnet. Hacka spenaten fint eller mixa i en mixer. Blanda ner spenaten i väffelsmeten. Grädda våfflorna i ett väffeljärn. Servera med tillbehör.



Matiga spenatvåfflor med tillbehör

6 st

Ingredienser:

3,5 dl vetemjöl
150 g babyspenat
0,5 tsk salt
3 dl vatten

4 dl vispgrädde

Tillbehör t.ex.

stenbitsrom, röd eller svart
creme fraiche
rödlök
färska örter

Gör så här:

Vispa ihop vatten, vetemjöl och salt i en skål. Tillsätt grädden och vispa till en jämn smet. Sätt plastfolie på bunken och ställ in i kylan i 10-15minuter.

Lägg spenaten i kokade, lättsaltat vatten i 1 min. Häll av vattnet. Hacka spenaten fint eller mixa i en mixer. Blanda ner spenaten i väffelsmeten. Grädda våfflorna i ett väffeljärn. Servera med tillbehör.

