Broocolivafler med laks

Opskrift til 4 store vafler

Hvis du ønsker de syltede rødløg på, kan disse med fordel laves god tid iden. Gerne dagen inden. De kan også købes færdiglavede i supermarkeder.

Samlet tid

20 minutter foruden løgene

Ingredienser

- 150 g broccoli
- 1/2 løg
- 50 g hvedemel
- 50 g havregryn
- 3 æg
- 100 g revet ost, enten mozzarella eller cheddar
- salt og peber
- 1-2 spsk. olie

Laksecreme

- 225 g varmrøget laks
- 2 store spsk. creme fraiche
- 2 store spsk. flødeost naturel
- skallen fra 1/2-1 citron, alt efter smag og behag

Syltede rødløg

- 1 stort rødløg
- 1,5 dl eddike
- 0,5-1 dl vand
- 1/2 dl sukker

Desuden

- en pose blandet salat
- 1/2 agurk
- 2 avocadoer
- lidt frisk dild

Sådan gør du

VAFLER:

1. Skyl broccoli og pil løg, kom begge dele i en food processor eller minihakker, og kør til det er finthakket.
2. Kom så resterende ingredienser ved og giv det endnu en tur.
3. Kom lidt fedtstof i dit vaffeljern og en god skefuld af dejen (1/4 af dejen pr. vaffel), giv dem ind

til de er sprøde. Imens du venter, kan du lave din laksecreme og skære grønt.
4. Kom over på en rist, og fortsæt med resten af dejen til du har 4 store belgiske vafler.

LAKSECREME:

1. Kom varmrøget laks, flødeost og creme fraiche i en skål og riv citronskal herned. Rør godt rundt.

SYLTEDE RØDLØG:

1. Skær rødløg i skiver og kom dem i et rent glas
2. I en gryde kommer du eddike, vand og sukker og lader det koge op hurtigt
3. Hæld grydens indhold ned over rødløgene og lad det køle af.

SAML DIN VAFFEL:

1. Tag en vaffel og kom salat på, efterfulgt af en stor skefuld laksecreme
2. Kom så agurk, avocado, frisk dild og syltede rødløg på