

Brocolivafler med laks

Opskrift til 4 store vafler

Hvis du ønsker de syltede rødløg på, kan disse med fordel laves god tid inden. 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. Mens 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 vaffler.

LAKSECREME:

1. Kom varmrøget laks, flødeost og creme fraiche i en skål og riv citronskal herved. 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