

Kartoffelvafler

Opskrift til 4-5 store hjertevafler

Ingredienser

Kartoffelvafler

- 275 g kartofler (målt med skræl på)
- 200 g sød kartoffel
- 1 løg
- 3 æg
- 75 g revet cheddarost
- 4 spsk. hvedemel
- 1 tsk. salt + peber
- Smør til stegning

Flødeostecreme

- 100 g flødeost naturel
- 1 spsk. citronsaft
- 1/2 tsk. flagesalt + peber
- 1 spsk. frisk timian, hakket
- 1/2 fed hvidløg

Desuden

- 150 g laks
- 1 avocado
- Evt. frisk dild og citron

Sådan gør du

1. Riv kartofler og sød kartoffel på et groft rivejern (jeg beholder blot skrællen på, men rengør selvfølgelig godt inden). Pres så meget væske fra du kan og kom det i en skål.
2. Hak løg fint og kom i skålen sammen med de øvrige ingredienser til vaflerne. Rør det sammen. Vent gerne med at bage vaflerne til lige inden servering.
3. Rør flødeostecremen sammen ved at presse/rive hvidløg og blande med de øvrige ingredienser.
4. Kom en klat smør i vaffeljernet og bag vaflerne. Læg dem over på en rist bagefter fremfor at lægge dem oven på hinanden på en tallerken. Så holder de sig mest sprøde.
5. Skær de færdige vafler ud i hjerter, og pynt med en klat flødeostecreme, et stykke laks og et par skiver avocado.
6. Top evt. med frisk dild og citron.