

Kartoffelvafler med parma

Opskrift til 2 hjertevafler (3-4 personer som forret)

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Kartoffelvafler

- 275 g kartofler
- 200 g sød kartoffel
- 1 løg
- 3 æg
- 75 g revet cheddarost
- 4 spsk. mel
- 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

- 1 pakke parmaskinke
- 1 avocado

Sådan gør du

1. Riv kartofler og sød kartoffel fået 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.
5. Skær de færdige vafler ud i hjerter, og pynt med en klat flødeostecreme, et stykke serrano skinke og et par skiver avocado.