

Sød kartoffel vafler med serrano og burrata

Opskrift til 4-5 store vafler

Ingredienser

Vafler med sød kartoffel

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

Guacamole

- 2 avocadoer
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. creme fraiche
- 2 spsk. limesaft
- godt med salt og peber

Fyld

- Rucola
- Serranoskinke
- Burrata (en kugle pr. vaffel)
- Balsamicoglaze
- Salt og peber

Sådan gør du

VAFLER:

1. Start med at lave dine sød kartoffel vafler. Det gør du ved at vaske kartoflerne (jeg beholder skrællen på men vasker dem grundigt) og rive dem på den grove side af et rivejern.
2. Hak løget fint og rør grøntsagerne med de øvrige ingredienser.
3. Tænd vaffeljernet og tilføj lidt fedtstof, når det er varmt.
4. Kom en god skefuld dej i, opskriften her giver 4 store vafler hvis du bruger et belgisk vaffeljern. Giv vaflerne 6-7 minutter, så de bliver helt sprøde og gyldne.
5. Lad vaflerne køle af på en rist.

GUACAMOLE:

1. Mos avocadoen med en gaffel
2. Bland avocadomos med creme fraiche, hvidløg og lime. Smag til med salt og peber

SAML DINE BAGELS:

1. Smør først dine bagels med guacamole
2. Kom en smule rucola på og derefter serrano
3. Put en hel burrata på, hvis du synes. Alternativt kan du dele en kugle ud på flere bagels.
4. Pynt med balsamicoglace og drys evt. med flagesalt og peber