

Vafler med sød kartoffel

Opskrift til 4 vafler afhængig af størrelse

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

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

Sådan gør du

1. Riv kartofler og sød kartoffel på et rivejern på den grove side (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. Rør det sammen.
3. Tænd dit vaffeljern og kom lidt smør i det.
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. Køl af på en rist.