

Spinatvafler med laks og dressing

Opskrift til 4 store vafler

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter (for vaflerne)

Ingredienser

Spinatvafler

- 75 g frisk spinat
- 1/2 tsk. spidskommen (kan undlades)
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1 dl mælk (evt. havremælk)
- 3 æg
- 150 g mel (jeg brugte 75 g speltmel og 75 g hvedemel)
- smør til stegning

Cremefriache dressing

- 1 dl creme fraiche
- 2 spsk. mayo
- 1 tsk. citronsaft
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt
- 2 spsk. frisk purløg

Grøn pesto

- 45 g basilikum eller persille (bland dem gerne)
- 15 g ristede pinjekerner
- 15 g parmesan ost
- 1 tsk. citronsaft
- 1/3 tsk. salt
- 1/2 dl olie (jeg bruger olivenolie)

Desuden

- Feldsalat
- Varmrøget laks
- Avocado
- Evt. syltede rødløg

- Evt. agurk

Sådan gør du

1. Start med at lave dine dressinger (du kan sagtens nøjes med den ene af dem)
2. Cremefraiche dressing: bland ingredienserne i en skål, klip purløget fint ned i skålen og rør rundt
3. Pesto: rist pinjekernerne på en tør pande og kom alle ingredienserne ned i en minihakker eller foodprocessor og kød rundt
4. Klargør dine toppings, så det hele er klar når de varme vafler også er det
5. Vafler: Kom alle ingredienserne i en blender eller food processor og kød til spinaten er blendet ud
6. Kom lidt smør (eller olie) i vaffeljernet og 1/4 af dejen. Steg til de er færdige, tag vaflen af og fortsæt ind til alt dejen er brugt og du har 4 vafler
7. Smør nu dine vafler med cremefraiche dressing, kom feldsalat på, laks, avocado, evt. agurk og rødløg og top med lidt af pestoen