

Oppskrift

Amerikanske vafler med 6 ulike toppinger



1

Varm opp et vaffeljern, gjerne av typen belgisk som lager store, tykke vafler. Smelt smør.

2

Visp sammen mel, bakepulver, sukker, egg, melk og smeltet smør til en glatt røre. La stå å svulle i ca. 10 minutter

3

Stek vafler til gyldne, avkjøl på rist og server med ønsket topping.

4

Toppinger:

- Avokado, ruccula, salt og pepper
- Bær og honning
- Gilde bacon og lønnesirup
- Speilegg og Tronfjellskinke
- Bær, honning og melis
- Kremost, Prior kalkunbacon og gressløk

Produkter i denne oppskriften

Bacon u/Svor Skivet Pk



Kalkunbacon Skivet 2,5kg Pk



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Vafler

Smør	100 g
Hvetemel	250 g
Bakepulver	1 ss
Sukker	1 ss
Prior Egg	3 stk
Melk	4,5 dl

Toppinger

Avokado	
Ruccula	
Salt og pepper	
Blåbær	
Bringebær	
Honning	
Gilde Bacon	
Lønnesirup	
Prior Egg	
Tronfjellskinke skivet	
Jordbær	
Melisdryss	
Kremost	

Toppinger

Prior Kalkunbacon skivet

Gressløk, hakket