

Oppskrift

Vafler med urter, kremost og skinke



1

Ha vaffelrøren i en bolle. Hakk 3 vårløk og rør inn med gressløk og persille. Stek vafler og avkjøl på rist.

2

Smør på kremost, dryss på salat, fordel skinneskiver utover og dryss over litt hakket vårløk til slutt.

Produkter i denne oppskriften

Vaffelrøre 4x2,5kg Fr Enh



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Ingredienser

Prior Vaffelrøre 6 dl

Vårløk 3 stk

Gressløk, finhakket 1 ss

Topping

Persille, finhakket

2 ss

Smeltet smør til steking

Topping

Kremost naturell

250 g

Tronfjell velhengt spekeskinke skivet

160 g

Småbladet salat

70 g

Vårløk

2 stk