



SMÅ SALTA VÅFFLOR med färskost, picklad gurka och honung



En lekfull mellanrätt eller förrett där salta våfflor får sällskap av picklad gurka, krämig färskost och söt honung.

Ingredienser

8 SMÅ VÅFFLOR

TID: ca 50 minuter

1 st gurka
1 msk ättika (12 %)
1 msk honung till lagen
3 msk vatten
2 dl färskost
1 msk honung till färskosten
1 knippe färsk dill + till servering
50 g smör
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 krm salt
1 st ägg
2 dl mjölk
Salt, nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Skiva gurkan i långa tunna strimlor med ex. en potatisskalare. Blanda ättika, honung och vatten i en bunke. Lägg i gurkstrimlorna och ställ i kyl minst 15 minuter.
2. Vispa färskosten luftig med honung och finhackad dill. Smaka av med salt och peppar.
3. Smält smöret och låt det svalna. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i en skål. Tillsätt ägg och mjölk. Vispa ihop till en jämn smet. Tillsätt smöret.
4. Hetta upp våffeljärnet. Pensla med lite smör. Grädda små våfflor (fyll inte järnet helt). Låt svalna.

Servera våfflorna med färskost, picklad gurka och lite extra honung. Toppa med dill vid servering.