



## GRATANGSVAFLER

5, GRATANGSBOTN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 ts bakepulver
- 4 ss rømme
- 3 stk råaspete mandelpoteter
- 100 g røkt laks
- 1 dl havregryn
- 3 ss flytende margarin
- 2 stk hardkokte egg
- 1 dl Sammalt hvetemel fint
- 4 dl melk
- 4 stk liten dillkvast/persilledusk
- 2 dl fullkornshvetemel
- 2 stk egg fra frittgående høner/ender
- 4 ss hakket rødløk

### SLIK GJØR DU:

- 1 Bon appetit.
- 2 Avkjøl på rist.
- 3 Gjør klar toppingen med laks, kokte egg i skiver, rømme, hakket rødløk, urter og evt. hjemmelagd syltetøy.
- 4 Tilsett egg, melk og flytende margarin.
- 5 La røra stå i 5-10. minutter.
- 6 Ha på valgfri topping.
- 7 Stek vaflene.
- 8 Rør alt sammen til en jevn røre.
- 11 Sett på vaffeljernet.
- 12 Ha mel, havregryn, råaspotet og bakepulver i en bolle.