



Mama
Brown

Månedens opskrift:

Gaufre au Caviar



Vafler der tager champagne-kegler: Den friterede kylling vil lege om kap med røgen i osten, og den poppende rogn, til din næste champagne-stund.

Du får her min opskrift på 4 stk Vafler med Rogn/Caviar:

Vafler:

2 æg · 1,5 dl hvedemel

2 spsk olivenolie · 1 dl fløde

1 tsk bagepulver · salt/peber · olivenolie til stegning

Kylling:

300 gr kyllingefilet · rasp

vindrukerneolie

Osteyld:

1 dl creme fraiche 38% · 1 dl rygeost · salt/peber

Topping:

75 gr sorte stenbiderrogn [eller caviar]

salt/peber · frisk purlog

Start med at piske ostefyldet med et piskeris og sæt på køl. Pisk dernæst ingredienserne til din vaffeldeje. Lav 2 hele vafler og sørg for, at der er lidt tilbage af dejen - det skal du nemlig panere din kylling i. Jeg har brugt et vaffeljern, som giver firkantede vafler. Køl dine vafler af på en rist, så de ikke bliver bløde.

Skær din kyllingefilet i små skiver på cirka 7 cm i bredde. Du skal bruge 2 stk i hver vaffel. Vend dem først i vaffeldejen, så forsigtigt i rasp - og fritér til gylden i olie ved 180gr. Det kan nemt gøres i bunden af en lille gryde uden det sprutter til højre og venstre.

Skær dine vafler i lige dele/firkanter - så de passer sammen to og to som en sandwich. Anret først med en vaffel, så kylling, ostefyld, frisk purlog, endnu en vaffel, og til sidst rogn/caviar på toppen.

Velbekomme & à bientôt!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk