



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 30 min)

Ostevafler med parmaskinke og urtecreme



Maj 2022

Ingredienser

120 gr parmaskinke
2 dl creme fraiche
0,5 dl piskefløde
1 tsk citronsaft
Frisk timian eller estragon
Salt/peber

Dej

2 æg
1,5 dl hvedemel
2 spsk god olivenolie
1 dl sødmælk
100 gr ricotta
1 tsk bagepulver
Salt/peber

1. Dej – Pisk æg og tilsæt mælken – så ricotta, som skal piskes helt lind, før du tilsætter mel, krydderier og olien. Er den for fast, kan du tilsætte 1 spsk mælk. Jeg bruger et vaffeljern, der laver firkantede vaffer, men du kan sagtens bruge et almindeligt vaffeljern. Bag din vaffel i en klat smør til den er smuk og gylden.
2. Urtecreme – Hak dine urter godt. Pisk din creme fraiche og fløde til en luftig konsistens med salt/peber og citronsaft. Vend dine hakkede urter i til sidst. Smag til med salt og peber.
3. Anret først din vaffel på tallerkenen og top den af med urtecreme, parmaskinke og friske krydderurter. Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE