



Månedens opskrift (2 personer – 30 min)

Kærlighedsvafler m. lakserilette



Februar 2023

Ingredienser

Lakserilette:

200 gr varmrøget laks
4 spsk creme fraiche 38%
1 spsk sennep
1 spsk mayonnaise
saften fra 1 lime
salt/peber
tomater
frisk dild
1 lime

Vafler:

2 æg
1,5 dl hvedemel
2 spsk god olivenolie
1 dl mælk
150 gr ricotta
1 tsk bagepulver
salt/peber

1. Rør din laks godt sammen med creme fraiche først. Brug en gaffel, så du får laksen revet godt fra hinanden, og den bliver lind i konsistensen. Tilsæt de øvrige ingredienser og smag til med sennep, salt og peber. Stil på køl imens du laver vaflerne. Du kan sagtens lave din lakserilette i god tid.

2. Pisk æg og tilsæt mælken – så ricotta, som skal piskes helt lind, før du tilsætter mel, krydderier og olien. Dejen skal være lind – hverken for fast eller for flydende. Er den for fast, kan du tilsætte 1 spsk mælk. Jeg bruger et vaffeljern, der laver firkantede vafler, men du kan sagtens bruge et almindeligt vaffeljern.

3. Bag din vaffel i en klat smør til den er smuk og gylden. Top af med lakserilette, tomater og frisk dild. Giv hele herligheden et pift med frisk lime.

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE