



Spinatvafler med rejer, friske asparges og purløgss dressing



2 personer



45 minutter



Maj 2024

Ingredienser:

- 100 gr koldt smør
- 180 gr rejer
- 1 avocado
- frisk dild

Purløgss dressing:

- 1,5 dl creme fraiche 18%
- 1 spsk mayonnaise
- 1 tsk dijonsennep
- 1 tsk citronsaft
- purløg, hakket
- salt/peber

Vaffeldej:

- 100 gr øko spinat
- 100 gr hvedemel
- 2 æg
- 1,5 dl madfløde
- 2 spsk smagsneutral olie
- 2 tsk spidskommen
- 1 tsk bagepulver
- salt/peber
- smør til stegning

Bland ingredienserne til din purløgss dressing, og lad den trække lidt på køl.

Blend alle ingredienser til din vaffeldej i en blender - eller i en skål med en stavblender. Opvarm vaffeljern og steg dem i smør, til de er gyldne og faste.

Pil dine rejer, eller dryp dem af i en si, hvis de er fra luge. Slice avocado og grønne asparges i fine skiver. Når vaflerne er klar, anretter du vaflen med avocado, så purløgss dressing, rejer, grøn asparges og frisk dild.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE