

Vafler med chevrekrem, Prosciutto di Parma og spinat



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

4 vafler (følg gjerne din egen favorittoppskrift)
200 g chevre med ramsløk (eller vanlig)
1 dl kremfløte
salt og pepper
8 skiver Prosciutto di Parma
1 ts sitronsaft
1 pose babyspinat
frøene fra 1 granateple

Fremgangsmåte

- Kjør chevre og fløte med en stavmikser til jevn krem. Smak til med salt, pepper og sitron.
- Anrett chevrekremen på vaflene og topp med Prosciutto di Parma, spinat og granateplefrø.

Tips: Disse vaflene passer perfekt i matpakka eller på tur i parken.

Ved å følge din favorittoppskrift på vaffelrøren setter du også ditt eget preg!