

## Våfflor med chèvrekräm, Prosciutto di Parma och spenat



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser

4 våfflor (använd gärna ditt eget favoritrecept)  
200 g chèvre med ramlök (eller vanlig)  
1 dl vispgrädde  
salt och peppar  
8 skivor Prosciutto di Parma  
1 tsk citronsaft  
1 påse babyspenat  
Fröna från 1 granatäpple

### Gör så här:

- Kör chèvre och vispgrädde med en stavmixer till en slät kräm. Smaka av med salt, peppar och citronsaft.
- Lägg chèvrekrämen på våfflorna och toppa med Prosciutto di Parma, spenat och granatäpplefrön.

Tips: De här våfflorna passar perfekt i matsäcken eller på picknicken i parken. Använd ditt eget favoritrecept på våffelsmeten för en personlig touch!