

Vafler med chevrecreme, Prosciutto di Parma og spinat



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

4 vafler (du kan bruge din egen favoritopskrift)
200 g chevre med ramsløg (eller almindelig)
1 dl fløde
salt og peber
8 skiver Prosciutto di Parma
1 tsk. citronsaft
1 pose babyspinat
kernerne fra 1 granatæble

Sådan gør du:

- Blend chevre og fløde til en jævn creme med en stavblender. Smag til med salt, peber og citron.
- Anret chevrecremen på vaflerne, og top med Prosciutto di Parma, spinat og granatæblekerner.

Tip: Disse vafler er perfekte i madpakken eller til en tur i parken.
Brug din favoritopskrift, og sæt dit eget præg på vaflerne!