



TOPIT vaffelskåljern



oppskriftshefte

vaffelskål med is

Ingredienser:

is	1 dl vann
bær	400 g hvetemel
sjokolade	1 ts bakepulver
	½ ts natron
Vaffelrøre:	1 ts vaniljesukker
2 egg	½ ts kardemomme
1 dl sukker	125 g smør
3,5 dl melk	

Fremgangsmåte:

Pisk egg og sukker godt sammen. Rør inn melk og vann etter hvert. Blant alt det tørre sammen og pisk til du får en klumpfri røre.

La røren svelle i 15 minutter.

Bruk litt smør i vaffeljernskålen og stek vafleene til de er gyldne.

Topp vaffelskålene med bær, sjokolade og annet godt!

Tips! Om røren er litt tynn, kan du bruke mer mel.



30 min



3 porsjoner





tacoskål

Ingredienser:

4 laksefileter	1 tomat
1 selleri	1 neve med koriander.
1 purreløk	
2 avokadoer	Tacoskål:
1 lime	7 dl maismel
1 løk	6 dl vann
1 chili	1 ts salt

Fremgangsmåte:

Bland maismel, vann og salt sammen til en tykk masse. Hell 1 ts olje i hver av skålene før hver steking. Bruk ca 2 spiseskjeer tacoskjellmasse pr. skål. Oppskriften gir ca 25 tacoskåler.

Lag en fylldig guacamole med to avokadoer, saften av en halv lime, en halv løk, en halv chili (uten frø), en tomat, koriander, salt og pepper. Dette blandes deretter sammen i stavmikser. Eller mos med gaffel for en grovere konsistens.

Stek laksefilet, selleri og purre med smør i 2-3 minutter på middelhøy varme. Husk salt og pepper fiskefiletene. Du kan også legge til litt chili for ekstra piff. Stek opp selleri og chili sammen med fisken.

Tips! Om du har dårlig tid kan du bruke ferdige tortillalefser.



30 min



4 porsjoner

potetskål

med kylling og kantareller

Ingredienser:

5 poteter	1 pk. babyspinat
2 kyllingfilet	1 crème fraîche
kantareller	olivenolje
1 løk	salvie
1 purreløk	1 ts chili paste
	lime

Fremgangsmåte:

Skrell poteter og rasp disse grovt. Bland de raspede potetene med litt salt og pepper, stek dem i vaffelskåljernet til de er sprø i kantene. Stek hakkede kyllingfiletbiter med kantarell, løk og en god porsjon smør.

Grønnsaksdressing:

Putt løk, purreløk, spinat, urter og olivenolje i en blender. Bland dette sammen med crème fraîche, chilipaste og lime.

Pynt gjerne med litt balsamico, og havsalt.

Tips! Bruk formspray for å lettere bevare formen til røstipotetene.



45 min



4 porsjoner





pepperkakeskål

Ingredienser:

vaniljeis	1 dl kremfløte
karamellsaus	2 stk nellikspiker
vanilje	1 ts kanel
pepperkakedeig	1 ts ingefær
ferske bær	1 ts pepper

Pepperkakedeig:

150 g smør	1 ts bakepulver
2 dl sukker	1 ts melis
1 dl sirup	1 ts eggehvite

Fremgangsmåte:

Smelt smør i en kjele med sukker, sirup og fløte. Rør godt og ha dette i en bolle med knuste nellikspiker. Ha i ingefær, kanel og pepper før du sikter du inn mel og bakepulver. Dette blandes sammen til en god deig. Fyll pepperkakeskålen med vaniljeis og karamellsaus. En toppet spiseskje pr. pepperkakeskål.

Tips! Deigen bør være myk for å få best mulig resultat.



30 min



10 porsjoner

