

Våfflor på västerbottensost med löjrom, forellrom, rödlök och crème fraiche

8 -10 pers.

320 g löjrom och forellrom

4 dl crème fraiche

1 st. rödlök, hackad

Våfflor

150 g Västerbottensost, riven

4 st. ägg

2 msk mjölk

4 msk vispgrädde

1 dl vetemjöl

75 g kokt potatis, pressad

4 krm krm salt

3/4 krm vitpeppar

smör till stekning

Garnering

2 st. citroner

färsk dill

blandad sallad

1. Låt sikrommen/løjrommen rinna av i en finmaskig sil.
2. Koka och pressa potatisen. Riv osten. Separera äggulorna från vitan.
3. Blanda gulor, ost, mjölk och grädde. Blanda sen ner mjöl och potatis.
4. Vispa äggvitorna till hårt skum. Vänd därefter ner äggvita i blandningen.
5. Hetta upp ett våffeljärn. Lägg i lite smör och klicka ut smeten. Grädda våfflorna ca 2 min eller tills de får en vacker gyllenbrun färg.
6. Servera med sikrom/løjrom, crème fraiche och rödlök.
7. Garnera med sallad, citron och färsk dill.