

RAGGVÅFFLOR MED KRÄFTRÖRA

Det här behövs till 8 personer :

Våfflor :

500 g potatis (fast sort)

5 dl mjölk

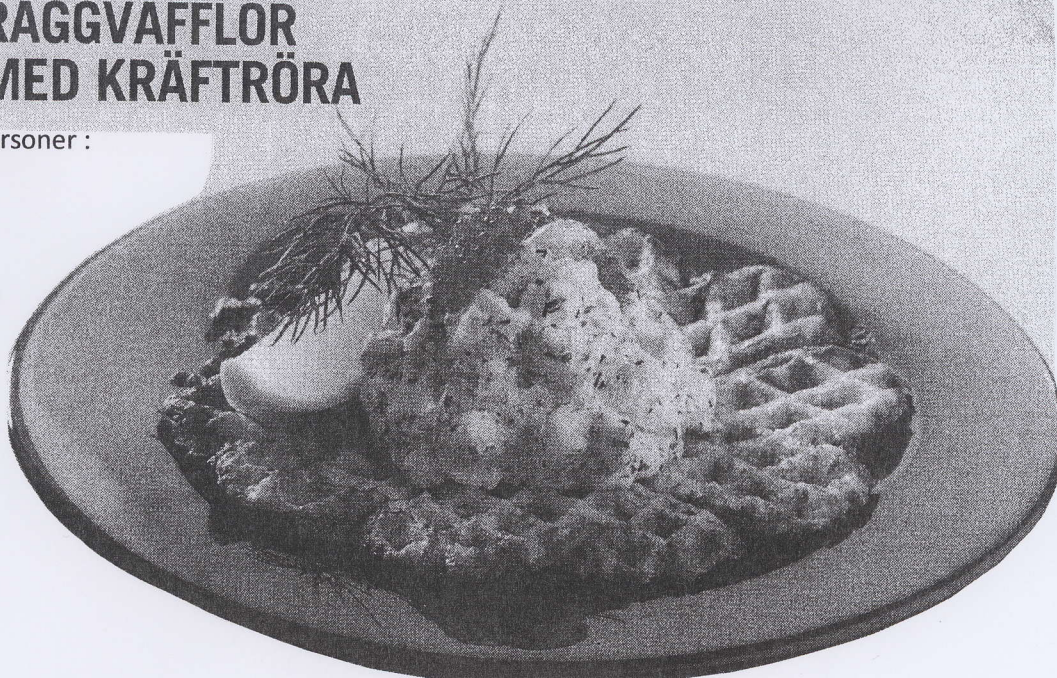
3 dl vetemjöl

2 ägg

Salt, peppar

Rapsolja

Flytande margarin



Kräftröra :

2 burkar kräftstjärtar , à 320 g

1 dl crème fraiche

1 1/2 dl majonnäs

Finrivet skal av 1 citron

½ dl finskuren dill

1 tsk kummin

1 ½ tsk brännvin

100 g laxrom

2 citroner

Gör så här :

1 . Vispa ihop mjölk , mjöl (lite i taget) , 1 tsk salt , 1 krm peppar och ägg , till en jämn smet.

Tillsätt ½ dl olja. Smeten kan med fördel stå och svälla någon timme.

2 . Häll av kräftstjärtarna och pressa ur vätskan. Blanda med Crème fraiche, majonnäs, citronskal och dill.

3. Tillsätt kummin och brännvin, 1 krm salt och 1 krm peppar i kräftröran.

4 . Skala och riv potatisen fint och blanda ner i våffelsmeten . Pensla våffeljärnet med flytande margarin och grädda gyllenbruna våfflor (ca 2,5 min).

5 . Klicka kräftröra på våfflorna vid servering. Toppa med rommen och garnera med en citronklyfta och dillvippa.

Receptet från Västergötland

Kräftor från Vättern , Alingsåspotatis och Vänerrom .

GRÄDDA RAGGVÅFFLOR :

- Starta med att värma upp våffeljärnet 3 min.
- Pensla med flytande margarin .
- Häll på en skopa smet för varje våffla .
- Grädda i 2,5 min .
- Lyft försiktigt och lossa våfflorna med en gaffel.