

Basilika- våfflor

4 portioner 30 minuter

Ingredienser

100g smör
4dl vetemjöl
En nypa salt
1tsk bakpulver
5dl mjölk
2 ägg
Ett knippe basilika
2msk riven parmesan

Gör så här

Smält smöret.

Blanda samman mjöl, salt och bakpulver. Tillsätt mjölken och vispa till en jämn smet. Addera det smälta smöret och sist äggen.

Hacka basilikan och riv parmesanen fint. Lägg detta i smeten.

Grädda våfflorna i ett smörat våffeljärn tills dess att de fått fin färg och lätt lossnar från järnet.

Servera med tomat, creme fraiche och lufttorkad skinka.

