

Grove vafler

Vafler er den perfekte lunsj, spesielt når de er grove. Om du har et turvaffeljern kan du lage vaffelrøren hjemme, ha den på flaske og steke den på bålet mens du er på tur.

Ingredienser

- 2 desiliter hvetemel
- 2 desiliter sammalt hvetemel (grovt mel)
- 1 desiliter lettkokte havregryn
- ½ desiliter sukker
- 1 teskje kardemomme
- 1 teskje vaniljesukker
- ½ teskje salt
- 1 ts bakepulver
- 3-4 ss smeltet smør
- 2 egg
- 5 dl melk, halvparten kan godt være kefir eller kulturmjølk

Slik gjør du

- Bland sammen alt det tørre (mel, havregryn, sukker, kardemomme, vaniljesukker, salt og bakepulver).
- Visp egget og rør det inn med smeltet smør og melk. Rør godt slik at det ikke er noen klumper med mel. Røren bør nå være jevn, og ikke for tynn. Om den er litt tynn kan du ha oppi litt ekstra hvetemel.
- La røra svulle 30 minutter til 1 time. Nå kan du selv velge om du klarer å vente til turen, eller om du må steke dem hjemme.
- Stek vaflene og server med syltetøy, rømme og ost. Kos dere!

