



LET'S GO TAPAS

POTATISVÅFFLA TRYFFEL.

Så här fixar du en krispig potatisvåffla med Saluhall Tryffelprosciutto och Saluhall Gouda Creamy!

ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

1 påse med stora potatisbullar
1 förp Saluhall Tryffelprosciutto
1 pkt Saluhall Gouda Creamy
Storbladig persilja

Goda tillbehör:

Finhackad vårlök och creme fraich för att doppa våfflorna i.

Övrigt:

Smör till gräddning



GÖR SÅ HÄR:

1. Värm upp våffeljärnet, pensla med smör.
2. Placera en potatisbulle, lägg på en skiva tryffelprosciutto, riv lite ost över, lägg på en till potatisbulle. Tryck ihop våffeljärnet.
3. Upprepa tills du har så många våfflor som du önskar.
4. Servera med creme fraiche och finhackad vårlök och persilja.

Goda tillbehör: Fransk lemonade med citronsmak.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se