

Veiledende oppskrifter fra Asema Mat, se nettsiden, et
Ikke - kommersiell nettsted med motto:
Kunnskapen er til for alle

Asema Potetvaffel Kvæfjord (Hinnøy)

Ca. Ingredienser 4 porsjoner, med rom for tilpasset røre.

2 ½ stor Kvæfjord potet kokt med rosmarin, avsilt
og tørrkokt pluss stappet med litt smør/ evt

Fint raspet potet klemt så og si fri for væske

2 dl naturell yoghurt

1 dl melk / havremelk / rømme

4 ss smelta smør

2 egg fra Kvæfjord

4 ss fin malt mel (spelt / hvetemel / byggmel)

4 ss fin malt havremel

1 ss potetmel

1 ts bakepulver

½ ts natron / hjortetak

1 ts sitron juice

½ ts hel karve

¼ ts revet muskat

½ ts hav salt

Evt. litt sitronpepper

Kok potet med rosmarin og eventuell andre urter,

Sik av vann, tørrkok og mos med litt smør

Ha mosen i en bolle og rør inn væske unntatt smør, rør inn tørrstoff.

La røren stå lunt 20 min. Rør inn smelta smør og varm vaffeljern; Asema

Bruker høy temperatur og lang steketid slik at Potetvaffelen ikke kleber

mot det godt smurte jernet. Potetvaffel trenger god tid. Varm opp jernet mellom hver vaffel.

NB: en bruker lenger steketid enn til vanlig vaffel.

Potetvaffel laget med mos vil bli en tanke mykere, litt løsere i konsistens enn

vaffel laget med raspet potet (den da klemt fri for væske inni hendene).

En får selv velge mos eller raspet potet, det er smaken som teller :)

Tips: Sitter ferdig stekt vaffel fast i jernet, tyder det på for lite smør i røren.

Fyll Potetvaffel Kvæfjord:

Hakk kokt egg og rør inn majones, og ør litt sitron juice

og fint klippet gressløk el purreløk, ha i kaviar og sitronpepper etter ønske.

Legg et stort salat blad og agurk skiver og evt paprika på før fyllet.

Legg en vaffel over det hele til slutt.

Serveres fersk, varm eller kald som dobbel vaffel med fyll, kniv og gaffel.

God appetitt og lykke til med den gode poteten fra
Kvæfjord, hilsen Asema....asemagalleriheime.com

