

KIKERTVAFLER MED RØDBETMOS

Smelt smør på middels varme. Trekk kasserollen av platen og rør inn honningen. Bland de tinte kikertene med litt av melken, og kjør med stavmikser til en jevn blanding. Ha melk, mel, bakepulver, vaniljesukker, kanel og kardemomme i en kjøkkenmaskin og rør dette til en klumpfri røre. Rør inn kikertblandingen, før du tilsetter smør/honningblandingen. La røra svulle i minst 15 min. Smør vaffeljernet mellom hver gang du steker. Røra holder til ca. 10 plater. Lag rødbetmos ved å blende alle ingrediensene i en foodprosessor. Smak til med salt og pepper.

INGREDIENSER

Vaffelrøre:

125 g smør

2,5 ss honning

2,5 dl Norrek kikerter EPD: 2253227

7 dl H-melk

200 g hvetemel

1,5 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

0,5 ts kanel

0,5 ts kardemomme

Rødbetmos:

375 g Norrek rødbeter EPD: 5129267

2,5 dl gresk yoghurt

2,5 ss tahini

2 ts spisskummin

Salt

Pepper