

Tangvafler med tangpesto



Tangvafler med tangpesto

Findes der noget bedre end nybagte vafler? Her er vores version af salte vafler, tilsat tørret tang, som giver dem en forrygende smag af umami og hav. Spis dem med vores søsalatpesto, og oplev den velkendte vaffel på en helt ny måde.

Sådan gør du

Læg søsalaten til opblødning i koldt vand.

Gå så til vaffeldejen. Bland først de tørre ingredienser til vaffeldejen sammen i en skål. Tilsæt så æg, og pisk det godt sammen. Herefter tilsættes mælk, vand og olivenolie og dejen piskes til der ikke er klumper i. Inden vaflerne bages pensles begge sider af vaffeljernet med olie. Når vaflerne er brune og bagte, så læg dem på en rist.

Klem nu den opblødte søsalat fri for vand og blend så alle ingredienser til pestoen i en minihakker og smag til med salt og citronsaften. Det gør ikke noget, hvis nødderne stadig knaser lidt.

Det skal du bruge

Til ca. 5 vafler

2 dl mel

1 tsk bagepulver

3 spsk tangmix

2 æg

1,5 dl mælk

2 spsk olivenolie eller smeltet smør

1/2 tsk salt

Olie eller smør til stegning

Til pestoen

En håndfuld tørret søsalat

1 lille håndfuld frisk spinat

1 dl olivenolie

20 g parmesan eller anden fast ost

1 fed hvidløg

20 g ristede hasselnødder

Saft og skal fra 1/2 citron

1/2 tsk honning