



Belgiske rødbedevafler med mozzarella, rodfrugter og græskarkerner

De lækre, vegetariske rødbedevafler kan nydes som mellemmåltid, i madpakken eller til aftensmad. Du kan roligt fylde dem med lige hvad du har lyst til!



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

250 g hvedemel

2 tsk. natron

1 tsk. salt

2 æg

3 dl kærnemælk

½ dl olie

200 g revet **rødbede**

250 g **rødbede**

250 g **gulerødder**

1 radicchio

1 stor håndfuld røde spæde salater (f.eks. **bull's blood** eller **babyleave**)

250 g mini mozzarella

½ dl ristede græskarkerner

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Fotograf: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Pisk mel, bagepulver, salt, æg, mælk og olie sammen til en klumpfri dej.
- 2 Tilsæt fintrevet rødbede og blend til en rød cremet dej.
- 3 Varm vaffeljernet op og pensl evt. med lidt smeltet smør.
- 4 Bag vafflerne sprøde og gyldne, ca. 8 stk.
- 5 Bagningen ændrer farven på vafflerne fra rød til orange.
- 6 Skræl og riv rodfrugterne i tynde strimler.
- 7 Skyl salaterne og riv radicchio i mindre stykker.
- 8 Anret rodfrugter, salater og mozzarella på de lune vaffler.
- 9 Drys med græskarkerner og server.

