



Raggmunk i våffeljärn

Ingredienser 2 personer

0,5 dl	vetemjöl
0,5 dl	grahamsmjöl
1 tsk	bakpulver
0,75 tsk	salt
2 dl	lättmjölk
1 st	ägg
2-3 st	potatis, (300 g)
1 st	morot, (75 g)
1 msk	flytande margarin

Tillbehör

2 msk	lingonsylt
100 g	morötter, rårivna
2 st	knäckebröd
2 st	ostskivor (17 %)

Tillagning

Med lite bakpulver i smeten blir raggmunkarna fluffiga och frasiga. Och vackra om de gräddas i våffeljärn men de kan naturligtvis gräddas som vanligt i en stekpanna med beläggning.

1. Blanda samman mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Vispa i mjölken lite i taget. Tillsätt ägget och vispa smeten slät.
2. Skala potatis och morot och riv dem på den fina sidan rakt ner i smeten.
3. Värm våffeljärnet på medelvärme om du kan reglera värmen.
4. Droppa lite margarin i järnet och håll på en skopa smet. Grädda ca 2 min. Lyft försiktigt och lossa eventuellt raggmunken från järnets ovansida. Smeten räcker till fyra raggmunkar.
5. Servera genast med lingonsylt och rårivna morötter.