

# Græskarvafler med gedeost og pære

Samlet tid **30 min.** 30 min. Arbejdstid

Næringsindhold:

**866 kJ / 207 kcal**

## INGREDIENSE

### R

4 Portioner

#### Pastry

<b>110 g</b>	havremel
<b>170 g</b>	kefir
<b>80 g</b>	græskarpuré
<b>1</b>	æg
<b>2 spsk.</b>	hakkede oliven
<b>2 spsk.</b>	hakket persille
<b>1,5 spsk.</b>	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

#### Derudover

<b>50 g</b>	gedeost
<b>1</b>	pære

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Pisk ingredienserne til vaflerne grundigt sammen med et piskeris.

### Step 2

Bag vaflerne sprøde i et forvarmet, smurt vaffeljern (bagetiden afhænger af dit vaffeljern).

### Step 3

Når de er færdige, serveres de med gedeost og en skive pære.