

Bananvafler, da vel og et lite farvel.



Det er søndag, det er september og det er høstferie. (Halleluja). Vi har stengt hytta for i år og det er alltid litt vemodig. Men samtidig kjenner jeg at jeg er klar for å innta høsten! Kom regn og vind, kom lav sol og høy himmel, kom klare høstluften og rødmende trær. Gi meg pledd og te (forresten, dropp te, jeg er ikke så glad i det), gi meg heller kaffe og eplekake med krem, gi meg gryterett og gode tv-serier! Jeg vil skifte til vinterdyne og sette vinduet på vidt gap, jeg vil gå med dr.Martens støvler og skjerf (og noe mer da), jeg vil høylytt irritere meg over julemarsipan i oktober (mens jeg i stillhet gleder meg til desember). Så kjære høst, du er velkommen hos meg, her vil du ingen motstand finne. (Men jeg blir kanskje litt irritert når jeg må skrape vinduer om morgenen, jeg ber om unnskyldning for det på forhånd).

Da vi tok farvel med hytta og sommeren i dag lagde jeg, [tradisjonen tro](#), vafler. Det er noe sabla fabelaktig, og ikke minst comforting, med vafler og jammen meg kan de ikke varieres i det uendelige. Denne varianten med banan og rømme, ble ekstra sprø og hadde et hint av krydder fra banan og kanel. Perfekt.



Bananvafler:

(omtrent 12 litt tykke plater)

3 egg

1 dl sukker (kan sløyfes, bananene gir mye sødme)

2 modne bananer, most med en gaffel

75 gram smeltet meierismør, jeg brukte Rørossmør

3 dl rømme

3 dl melk

1 ts kardemomme

1 ts kanel

7,5 dl hvetemel, jeg brukte speltmel

smør til å smøre jernet

evt melis til pynt



Pisk egg og sukker og tilsett banan og smør. Rør inn rømme og melk og ha tilslutt i det tørre. Bland til en tjukk røre. Hvis du foretrekker den tynnere, så spe evt med melk. La røra svulle i 30 minutter før du steker som vanlig. Avkjøl på rist og server med det du liker best. Ha en fin kveld, da vel!



Farvel, kjære utsikt! (sees til våren)