

Hartige wafel met tomaat en burrata



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

110 gram patentbloem
85 karnemelk
1 ei
1 ui
50 gram geraspte kaas

1 tl baking soda
1 el olijfolie
1 tl Italiaanse kruiden
Mespuntje zout
1 flinke tomaat

1 bol burrata of mozzarella
Balsamico stroop
Geroosterde pijnboompitten
Verse basilicum
Verse groen pesto

Stap 2 | Wafel beslag

Doe het ei, zout en de karnemelk in een mengkom en kluts door elkaar. Voeg dan de bloem, baking soda en olijfolie toe en roer dit tot een dik beslag. Voeg dan de geraspte kaas, Italiaanse kruiden en fijngesnipperde ui toe. Roer ook dit door het beslag.

Zet het wafelijzer aan, mocht je hier de power op in kunnen stellen zet 'm dan tussen medium heet en het heetst in. Schep het beslag erin en bak de wafels gaar en goudbruin.



Stap 3 | Roosteren

In de tussentijd snijd je de tomaat in plakjes en rooster je de pijnboompitten lichtbruin in een droge koekenpan

Stap 4 | Stapelen

Serveer de wafels op een bord. Maak af met een swirl van de balsamico stroop en maak af met de tomatenplakjes, burrata, pesto, pijnboompitten en een takje verse basilicum

