

Hartige Wafels

Ingrediënten :

- 250 gr zelfrijzende bloem
- 1.5 dl olijfolie
- Stukjes ontpitte olijven
- wat fijngehakte peterselie
- 150 gr geraspte kaas bv. gruyère
- peper en zout
- 4 eieren
- 1 dl witte wijn
- 1 rode paprika
- 1 ui
- rauwe ham of spekblokjes

Bereiding :

Meng de bloem in een mengkom en doe er de eieren, olijfolie, witte wijn, geraspte kaas en alle andere ingrediënten bij met behulp van de menglepel.

De ui en de paprika met de turbomax wel eerst fijnhakken, alsook de peterselie.

Spoel je wafelvorm goed met warm water, niet afdrogen enkel het overtollige nat uitkloppen.

Vullen je wafelvorm met het deeg met behulp van de siliconen spatel.

Afbakken in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende ongeveer 15 minuten (afhankelijk van je oven)

Smakelijk !!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com