

### **Scandinavische wafel**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Eieren 3 (eidooiers en eiwitten apart)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bloem 175g</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bier 175ml</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zout 2g</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bakpoeder 5g</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dilletakjes 5</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Peper naar smaak</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geraspte kaas 50g</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Olie 45ml</li></ul>	

**Garnituur:** - 200ml volle vloeibare room- 25g mierikswortel

- 8 sneetjes gerookte zalm en enkele takjes dille

-

Doe de eidooiers, het bier, de bloem, het bakpoeder, het zout en de peper in de deegkom 3l. Roer met de soepele klopper.

Hak de dilleblaadjes en de kaas fijn in de turbochef en doe ze samen met de olie in de deegkom. Roer goed.

Klop de eiwitten stevig op met de speedychef en schep ze met de silicone spatel voorzichtig en in twee keer door het beslag in de deegkom.

Verdeel het beslag over twee multiflex wafels die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 13 minuten in de voorverwarmde heteluchtoven op 220°C.

Haal de wafels uit de vorm, leg ze op het rooster en laat ze nog eens 3 minuten bakken.

Klop de koude, vloeibare volle room in de afgewassen speedychef tot slagroom.

Doe er de mierikswortel, het zout en de peper bij, en roer voorzichtig met de silicone spatel.

Snijd de wafels diagonaal in 2. Plaats de gekartelde spuitmond op de spuitzak, vul hem met de slagroom met mierikswortel en versier de wafels. Leg er een half plakje gerookte zalm en dilletakjes op.

**Smakelijk!!**

**Tine Monserez**

**[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)**