



INGREDIËNTEN: 600 G BLOEM, 200 G BOTER, 25 G VERSE GIST, ZAADJES VAN 1 VANILLESTOKJE, 500 G LAUW WATER, 500 G MELK, 4 EIGELEN, 4 EIWITTEN, ZOUT

Wafeldeeg

- ✧ Los de gist op in een deel van het lauwe water.
- ✧ Meng de gistoplossing met de rest van het lauwe water, de melk en de vanillezaadjes.
- ✧ Klop de eiwitten op en spatel het schuim onder het beslag.
- ✧ Klop vervolgens het eigeel luchtig en voeg toe aan het beslag, samen met de gesmolten boter en het snuifje zout.
- ✧ Dek alles af met een vochtige handdoek en laat 1 uur rijzen.

Wafels op het kampvuur

- ✧ Verwarm het ijzer in het vuur.
- ✧ Als het wafelijzer warm is, vet je het aan de binnenkant in met arachideolie. Giet overtollige olie af.
- ✧ Vul het ijzer met het beslag. Zodra je het ijzer dichtklapt, direct omdraaien en 2 minuten laten bakken. Nog eens omdraaien en opnieuw 2 minuten laten bakken.
- ✧ Open het ijzer en haal de wafel eruit. Serveer met kokosbloesemsuiker, ahornsiroop, slagroom of zout beleg.

Inspiratie voor een hartige Wafel

Wafeldeeg is perfect combineerbaar met zoute ingrediënten. Dus in plaats van de wafels te bestrooien met suiker, kan je er (geraspte) kaas, een spegelei, kruidensla, gegrilde lente-uitjes, basilicum en/of burrata op leggen.