



Pizza-wafels

Ingrediënten voor 6 stuks:

- 100 gram meel
- 25 gram bloem
- 250 gram melk
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 theelepel Italiaanse kruiden
- 80 gram belegen kaas
- 6 zongedroogde tomaten
- zout

Materiaal: beslagkom, kookwastje, schilmesje, snijplank, wafelijzer, weegschaal



	Doe meel, bloem, bakpoeder, Italiaanse kruiden, zout in de beslagkom.
	Snij de zongedroogde tomaten heel klein.
	Rasp de kaas.
	Voeg de zongedroogde tomaten en kaas bij de het meel/bloem-mengsel.
	Roer de melk erdoor.
	Verwarm het wafelijzer.
	Vet de platen van het wafelijzer in met kookwastje en olijfolie.
	Schep 1, 5 eetlepel beslag per wafel in het wafelijzer, klap het ijzer dicht en bak de wafels in ongeveer 5 minuten bruin en gaar.

Bewaartip: bewaar de wafels in de vriezer, zo heb je altijd een lekker ontbijt of lunch bij de hand!

