



Pizza-wafels

Ingrediënten voor 5 stuks:

- 60 gram meel
- 20 gram bloem
- 2 eieren
- 80 gram melk
- 80 gram beleggen kaas
- 6 zongedroogde tomaten
- Scheut olijfolie
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- 1 theelepel bakpoeder
- peper en zout

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



	Doe meel, bloem, bakpoeder, Italiaanse kruiden, peper en zout in de beslagkom.
	Snij de zongedroogde tomaten heel klein.
	Rasp de kaas.
	Voeg de zongedroogde tomaten en kaas bij meel/bloem.
	Voeg de eieren en melk toe en roer goed door.
	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!

