Hartige wafels recept

± 1 uur

8 personen

Zoete wafels ken je vast al wel en vind je in allerlei soorten variaties. Deze wafels zijn al erg lekker met wat poedersuiker erop en worden vaak nog belegd met vers fruit, een toef slagroom en wat chocolade(saus) om het plaatje helemaal compleet te maken. Wist je trouwens al dat je ook prima hartige wafels kunt maken? Dat is onder andere fijn als je niet zo'n zoetekauw bent, maar wel van een lekkere wafel wilt kunnen genieten. Met ons recept is het echt een fluitje van een cent om zelf de hartige variant te maken. Een kind kan de was doen. Lees snel verder voor ons hartige wafels recept en ga lekker aan de slag!

Perfecte ontbijt of lunch

Wij vinden hartige wafels echt een perfect ontbijt of lunch. Je kunt de wafels namelijk beleggen met wat je maar wilt: een gebakken ei, verse groente, kaas, salami, ham: noem het maar op! Met ons onderstaand recept kun je er zelfs nog zoete wafels van maken, door ze te beleggen met zoet beleg. Doordat je met onderstaand recept de lekkernijen echt super snel klaar hebt, kun je ze perfect als ontbijt klaarmaken. Of neem ze mee als tussendoortje op bijvoorbeeld een dagje weg.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram patentbloem;
- 20 gram + 1 theelepel kristalsuiker;
- Wafelijzer;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 380 milliliter volle melk;

- 1 ei, maat M;
- 80 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 100 gram geraspte kaas;
- 50 gram salami;
- Eventueel nog andere hartige garnering zoals tomaat, avocado etc.

Recept

1. Laat het wafelijzer warm worden.
2. Mix de patentbloem, suiker, ei en melk door elkaar heen.
3. Meng ook de ongezouten roomboter erdoorheen.
4. Spray het wafelijzer in met bakspray.
5. Bak 1 voor 1 de wafels goudbruin.
6. Snijd de salami in reepjes.
7. Garneer de wafels met de reepjes salami en geraspte kaas.
8. Garneer de wafels eventueel ook nog met ander hartig beleg naar keuze.

Handige informatie

Tover de hartige wafels om tot lekkere borrelhapjes!

Wij vinden het heel erg leuk om onze visite goed te verwennen met wat lekkers en dan het liefst lekkernijen die we zelf hebben gemaakt en die niet zo standaard zijn. Heb jij dat ook? Tover de wafels die je met bovenstaand recept hebt gebakken dan om tot lekkere borrelhapjes. Snijd elke wafel in kleine stukjes. Rijg wat je maar wilt aan een cocktailprikker, zoals een stukje mozzarella en een tomaatje. Schuif als laatste een stukje wafel over de prikker en voilà je hebt een lekker én origineel borrelhapje dat zeker weten in de smaak gaat vallen bij jouw familie en/of vrienden.

Probeer ook onze andere wafel recepten!

Vind je het leuk om wafels te bakken? Wij wel! Als je een wafelijzer hebt, is het namelijk helemaal niet lastig om deze lekkernijen te maken. Daarnaast kun je ze ook nog eens beleggen met wat je maar wilt. Maak er bijvoorbeeld een volwaardig dessert van door een wafel te serveren met een toef slagroom, vers fruit en schepijs in een smaak naar keuze. We hebben dan ook een aantal wafel recepten op onze website verzameld waarmee je alle kanten op kunt. Van ons recept voor Luikse wafels tot aan ons recept voor lolly wafels. Je vindt al onze wafel recepten hier!

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Laat jouw zelfgemaakte hartige wafels aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept hartige wafels te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met @baktotaal in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Princess Wafelijzer Flip (Art.nr.: 01132400)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)