

# Wafels met verse kruiden en Val-Dieu Délice des Moines

 15 min

 10 min

 6 stuks

## Ingrediënten

- 2 Val-Dieu Délice des Moines
- 1 ei
- 25 g verse kruiden naar keuze: persil, bieslook, dragon, ...
- 1 bakje waterkers
- 2 eetlepels bruine amandelen
- 25 cl halfvolle melk
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel fijne suiker
- 1 theelepel baking powder of natriumbicarbonaat
- 20 g boter
- Peper en zout

## Bereiding

- > Klop de bloem en het bakpoeder samen in  $\frac{2}{3}$  van de melk. Voeg de resterende melk, het ei, de suiker, de peper en een snuffje zout toe. Meng en voeg dan de fijngehakte kruiden toe. Goed mengen.
- > Verwarm het wafelijzer tot een hoge temperatuur. Laat de boter smelten en bestrijk er met een siliconenborstel het wafelijzer mee. Bak de wafels. Wacht altijd tot het wafelijzer weer heet is alvorens verder te bakken.
- > Snijdt de Val-Dieu Délice des Moines in reepjes en leg ze op de warme wafels zodat ze een beetje smelten. Bestrooi met grof gehakte amandelen, versier de borden met de waterkers en serveer. Brunch, voorgerecht of lichte maaltijd? Kwestie van keuze.

## Tip

Serveer de wafels zodra ze gebakken zijn, zo blijven ze zacht. Als je ze op voorhand bereidt en in een broodrooster of pan opwarmt, dan zullen ze knapperig zijn.



Ontdek  
andere  
recepten

