

Wafels met warme chocoladesaus, gebakken banaan en ijs /  
Waffles with hot chocolate sauce, fried bananas and ice cream



### **Boodschappenlijst**

#### **Voor de wafels**

260 gram patent bloem  
1 eetlepel bakpoeder  
1 theelepel zeezoutvlokken  
1 eetlepel fijne suiker  
3 vrije-uitloop bio-eieren, licht geklopt  
425 ml volle melk  
110 gram boter, gesmolten

#### **Voor de chocoladesaus**

175 gram chocolade, in stukjes  
3 eetlepels slagroom

#### **Voor de gebakken bananen**

4 bananen, gepeld en in de lengte gehalveerd  
50 gram boter  
50 gram fijne suiker

#### **Optioneel**

vanille-ijs, om te serveren

### **Zo maak je de wafels**

Verwarm het wafelijzer voor op gemiddelde stand en verwarm de oven voor op 140°C  
Plaats een groot rooster op een bakplaat en houd het warm.

Meng bloem, bakpoeder, zout en kristalsuiker in een grote mengkom.  
Klop de eieren, melk en gesmolten boter erdoor tot alles goed gemengd is.  
Schep een deel van het beslag in elk putje van het wafelijzer en sluit het deksel.  
Bak gedurende 6-7-8 minuten, of tot de wafels goudbruin en knapperig zijn.  
Herhaal totdat het beslag op is en houd de wafels warm op de bakplaat in de oven.

### **De warme chocoladesaus**

Smelt de chocolade in een kom op een pan met kokend water.  
(Let op dat de bodem van de kom het water niet raakt).  
Voeg de slagroom toe en roer het door de chocolade als het gesmolten is.

### **De gebakken bananen**

Verwarm een koekenpan tot hij heet is en smelt de boter met de suiker tot caramel.  
Doe de bananen erbij en bak ze 1-2 minuten aan elke kant of tot ze rondom goudbruin zijn.

**Leg de wafels op een bord, warme chocoladesaus er op, bananen (en ijs) ernaast!**

Wafels met warme chocoladesaus, gebakken banaan en ijs /  
Waffles with hot chocolate sauce, fried bananas and ice cream



**Shopping list**

**For the waffles**

260g plain flour  
1 tbsp baking powder  
1 tsp sea salt flakes  
1 tbsp granulated sugar  
3 free-range eggs, lightly beaten  
425ml full-fat milk  
110g unsalted butter, melted

**For the chocolate sauce**

175g plain chocolate, broken into pieces  
3 tablespoons double cream

**For the fried bananas**

4 bananas, peeled and halved length ways  
50g butter  
50g caster sugar  
**optional**  
vanilla ice cream, to serve

**How to make the waffles**

Preheat a waffle maker to a medium setting and preheat the oven to 140°C  
Place a large wire rack onto a baking tray and keep it warm.

Mix the flour, baking powder, salt and granulated sugar in a large mixing bowl.  
Whisk in the eggs, milk and melted butter until well combined.  
Ladle some of the batter into each well of the waffle maker.  
Close the lid and cook for 6-7-8 minutes, or until golden-brown and crisp.  
Repeat the process until the batter is used up, keep the waffles warm on the tray in the oven.

**The hot chocolate sauce**

Melt the chocolate in a bowl set over a pan of simmering water.  
(make sure the bottom of the bowl does not touch the water).  
Add the cream and stir together when the chocolate has melted

**The fried bananas**

Heat a frying pan until hot, then melt butter and sugar together until caramel.  
Add the bananas and fry for 1-2 minutes on each side, or until golden-brown all over.

**Place the waffles on a plate, top with warm chocolate sauce, bananas (and ice cream) on the side!**