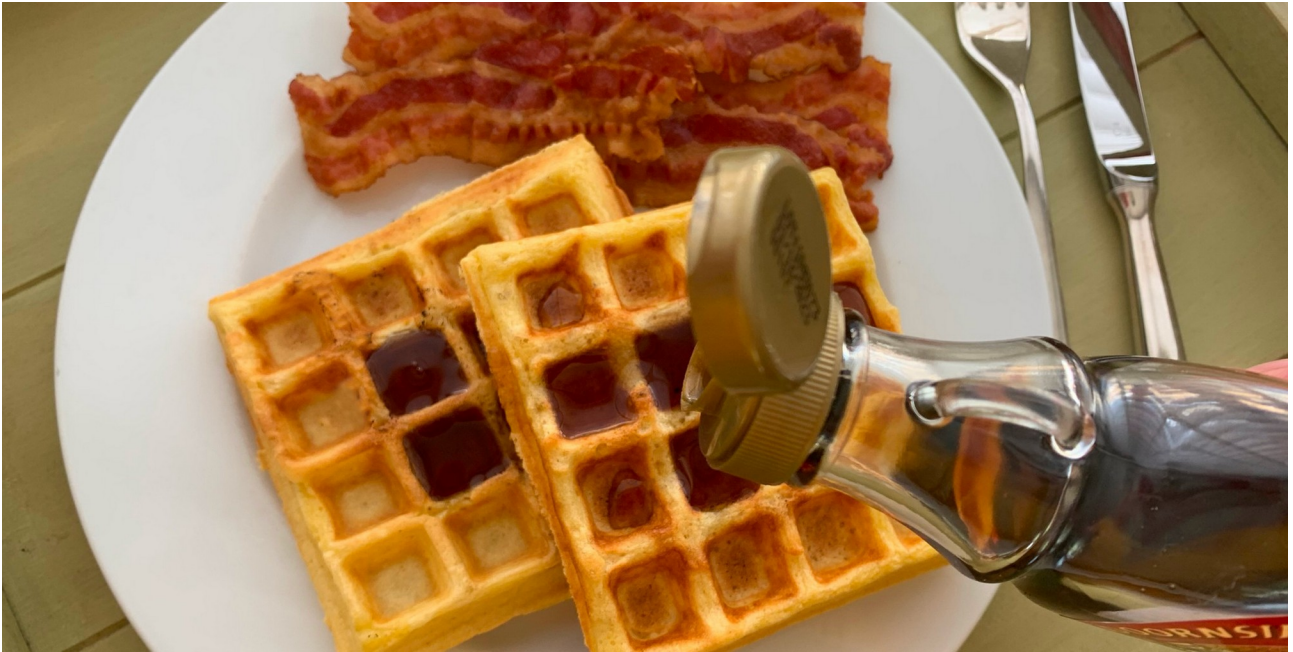


Belgische wafels / Belgian waffles



Boodschappenlijst

125 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 eetlepel fijne suiker
150 ml volle melk
2 vrije uitloop eieren, gescheiden
40 gram ongezouten boter, gesmolten
1 theelepel vanille-extract
zout naar smaak

Zo maak je Belgische wafels

Verwarm de borden in de oven op lage temperatuur maar pas goed op met kinderen!
Verwarm jhet wafelijzer voor, volgens de instructies van de fabrikant.

Zeef bloem, bakpoeder, fijne suiker een snufje zout in een grote kom.
Maak een kuiltje in het midden.

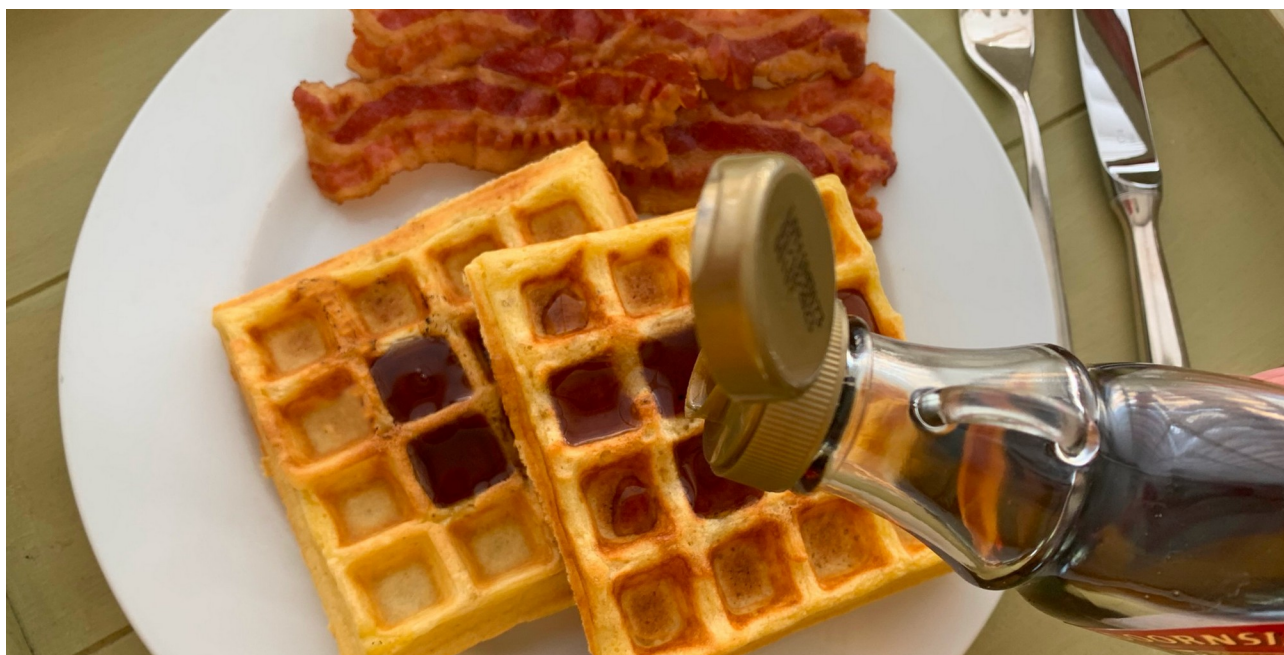
Klop in een kan de melk, eidooiers, de gesmolten boter en vanille tot een gladde massa.
Giet het melkmengsel bij het droge en klop het samen tot een glad en goed gemengd mengsel.

Klop in een tweede kom de eiwitten met een snufje zout tot ze stevig maar niet stijf zijn.
Spatel de eiwitten door het beslag tot het net gemengd is maar spatel niet te lang.

Schep het beslag in het wafelijzer - hoeveel je nodig hebt hangt af van de grootte van je ijzer.
Wij gebruiken 2-3 eetlepels per wafel. Hou de wafels warm in de oven terwijl je de rest bakt.

Serveer de Belgische wafels met knapperig gebakken spek en maple siroop

Belgische wafels / Belgian waffles



Shopping list

125g plain flour
1 teaspoon baking powder
1 tablespoon caster sugar
150ml whole milk
2 free-range eggs, separated
40g unsalted butter, melted
1 teaspoon vanilla extract
salt to taste

How to make Belgian waffles

Warm the plates in the oven on low temperature, but do mind to be careful with kids!

Preheat your electric waffle maker according to the manufacturer's instructions

Sift flour, baking powder, caster sugar and a pinch of salt into a large mixing bowl.
Make a well in the middle.

In a jug beat the egg yolks, whisk together with milk, melted butter and vanilla until smooth.
Pour the milk mixture into the dry ingredients and whisk until smooth and well combined.

In a second bowl, whisk the egg whites with a pinch of salt until they hold firm, but not stiff.
Using a large spatula, fold the egg whites into the batter until just combined, do not over-mix!

Spoon the batter into the waffle iron - how much you need will depend on the size of your iron.
We use about 2-3 tablespoons per waffle.
Keep the waffles also warm in the oven while you cook the remaining batter.

Serve the Belgian waffles with crispy fried bacon and maple syrup