

Wafels met Brugge Geraspt en gekaramalliseerde appels

Ingrediënten:

- 120 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 3 el kristalsuiker
- 1 tl kaneel
- 100 g Brugge Geraspt
- 1 ei
- 250 ml volle melk
- 60 ml zonnebloemolie

Voor de appels

- 4 appels
- een klontje Brugge Boter
- 4 el kristalsuiker
- sap van 1/2 citroen

Om te serveren (optioneel)

vanille-ijs of slagroom

Bereiding:

1. Verwarm het wafelijzer voor op de hoogste stand.
2. Meng bloem, bakpoeder, suiker en kaneel met Brugge Geraspt.
3. Roer in een andere kom het ei los met melk en olie.
4. Giet het melkmengsel al kloppend geleidelijk aan bij de droge ingrediënten tot de bloem volledig opgenomen is.
5. Bak van het beslag 6 wafels in het wafelijzer. Laat ze licht afkoelen op een rooster.
6. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in partjes.
7. Smelt een klontje Brugge Boter in een pan en bak er de appelpartjes in aan.
8. Strooi er de suiker over eens de appels zacht worden en laat smelten. Blus met citroensap en laat karamelliseren.
9. Serveer de wafels met de gekaramelliseerde appels en eventueel een bolletje vanille-ijs of slagroom.

6 personen

Dessert

2.5