

Hartige kaaswafeltjes met Griekse style yoghurt, gekookte ham en kerstomaatjes



Ingrediënten

Voor 16-20 wafeltjes
30 minuten

Wafeltjes:

- 200 g bloem
- 1 kl bakpoeder
- 80 g ongezouten Pur Natur boter, gesmolten
- 150 g geraspte kaas, Passendaele classic
- 2 eieren
- 50 g jonge spinazie
- 250 g Pur Natur Griek style yoghurt
- peper en zout

Afwerking:

- 150 g breydelham, flinterdun gesneden
- 150 ml zure room
- 100 g rucola
- enkele kerstomaatjes

Bereidingswijze

1. Verwarm het wafelijzer voor. Meng de bloem, bakpoeder en zout door elkaar heen. Doe de eieren in een andere kom. Voeg al kloppend de yoghurt toe. Mix het bloemmengsel door het eimengsel heen. Meng tot een glad beslag.



2. Blancheer de spinazie kort en laat goed uitlekken. Voeg ze samen met de gesmolten boter toe aan het beslag. Roer er de geraspte kaas doorheen.
3. Vet wafelijzer in met een beetje boter of een bakspray. Giet een lepel van het beslag in het wafelijzer. Bak de wafels goudbruin en knapperig. Herhaal, totdat al het beslag op is.
4. Garneer de wafels de tot roosjes gedraaide ham, de zure room, kerstomaatjes en een plukje rucola. Serveer ze warm. Lekker als aperitiefhapje of snack.

Tip: heb je wafeltjes over? Bewaar ze koel en warm ze net voor het serveren op in een broodrooster.