



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Hartige ontbijtwafels met rode pesto kaas maken



Ingrediënten

- 75 gram Griekse yoghurt
- 1 ei
- 75 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 theelepel Italiaanse kruiden
- 1 theelepel rode pesto
- 25 gram rode pesto kaas
- Optioneel: gebakken ei en avocado

Bereidingswijze hartige ontbijtwafels met rode pesto kaas

Begin je dag goed met deze heerlijke hartige ontbijtwafels, een smaakvolle twist op het klassieke ontbijt. Deze wafels, verrijkt met de unieke smaak van rode pesto kaas, zijn perfect voor wie houdt van een stevig en smakelijk ontbijt. In een handomdraai tover je deze kleurrijke en verrukkelijke wafels op tafel. Volg onze eenvoudige stappen om zelf deze hartige wafels te maken. Vergeet niet af te maken met een spiegeleitje en avocado voor de perfecte finish!

Bereidingswijze

- 1: Mix de Griekse yoghurt met het ei.
- 2: Voeg de bloem, bakpoeder, Italiaanse kruiden en rode pesto toe. Breng op smaak met zout en peper.
- 3: Rasp de kaas door het beslag en roer goed.
- 4: Verwarm je wafelijzer en bak de wafels binnen 3 minuten gaar en goudbruin.
- 5: Maak af met een spiegeleitje en avocado.

Klaar om zelf hartige ontbijtwafels met rode pesto kaas te maken?

Daar zijn ze dan: jouw zelfgemaakte hartige ontbijtwafels! Ideaal voor een energieke start van de dag. Serveer ze warm voor een optimaal genot. Vergeet niet af te maken met een spiegeleitje en avocado voor de perfecte finish!