



EEN GOEDE MORGEN MET ONTBIJTWAFELS

NODIG:

2 eieren
3 rijpe bananen
130 gram bloem
240 milliliter melk
100 gram kwark
boter of olie voor het invetten
bosbessen voor de garnering
1 eetlepel honing
wafelijzer

DOEN:

1. Zet het wafelijzer aan en laat het op temperatuur komen.
2. Snijd 2 bananen en mix deze in een kom met de eieren, bloem en de melk. Ik doe dit met behulp van een staafmixer maar je kunt ook alle ingrediënten in de blender doen.
3. Vet het wafelijzer in met boter of olie en schenk er wat van het beslag in. Bak de wafels tot ze gaar zijn en haal ze er dan voorzichtig uit. Herhaal dit tot het beslag op is. Leg de wafels die klaar zijn op een rooster zodat ze goed kunnen afkoelen.
4. Roer een lepel honing door de kwark en doe op iedere wafel een schepje van dit mengsel. Snijd de overgebleven banaan in plakjes. Garneer dan de wafels met de stukjes banaan en de bosbessen. Als je het lekker vind kun je nog wat extra honing over de wafels schenken.



WWW.BONAPETIT.NU