

'Kaaswurger' met Brugge Oud



Ingredients:

- 4 middelgrote eieren
- 1 l melk
- 200 g gesmolten Brugge Boter
- 25 g gist
- 5 g zout
- 500 g tarwebloem
- 1 avocado
- 4 sneetjes Brugge Oud
- 200 g ontbijtspek

Préparation:

1. Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf en hou de eierdooiers apart.
2. Meng de eierdooiers met de melk, gesmolten boter, gist en het zout in een grote kom.
3. Voeg dan geleidelijk aan de bloem toe en roer om.
4. Spatel de stijfgeklopte eiwitten luchtig door het mengsel.
5. Roer tot een glad beslag en verwarm het wafelijzer.
6. Zorg dat het wafelijzer volledig opgewarmd is en schep dan 2 el beslag in de vorm (of tot alle gaatjes mooi gevuld zijn). Laat enkele minuutjes bakken tot de wafels goudbruin zijn. Herhaal met de rest van het beslag.
7. Snijd de avocado overlangs doormidden en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil en prak met een vork. Vul de holtes van de wafel met de avocadopuree. Schik op elke wafel een sneetje Brugge Oud.
8. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur. Bak het ontbijtspek zodat het lekker knapperig wordt.
9. Beleg de wafel-burgers ('wurgers'), met het gebakken ontbijtspek.
10. Serveer de wafels warm. Werk af met een scheut ahornsiroop.

Klaar is Kaas!

4 personen
60 min
Plat principal
2.5