



Aardappelwafels met gedroogde ham



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram aardappelen
100 gram bloem
1 deciliter melk
1 eetlepel bakpoeder
1 snuifje zout
olie
1 potje roomkaas
8 sneden gedroogde ham
1 potje kerstomaten
1 bosje basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Stoom of kook ze gaar en stamp fijn tot puree. Meng met de bloem, de melk, het bakpoeder en het zout.
- 2.** Verhit het wafelijzer en vet het een beetje in met olie. Maak 8 kleine wafels en bak ze goudbruin.
- 3.** Serveer met een toefje roomkaas, gedroogde ham, kerstomaten en basilicum.