

Wist je dat je deze wafels in een handomdraai maakt? Enkel het beslag in een wafelijzer en vervolgens beleggen met je favoriete topping!
Denk bijvoorbeeld aan een gepocheerd eitje of een spread van witte bonen. Echt eens iets anders serveren? Probeer deze wortel martino spread!

BOERENKOOLWAFEL MET WORTEL MARTINO SPREAD



Ingrediënten 50 personen

- 250 gr rode ui
- 50 gr suiker
- 55 gr zout
- 500 ml rode wijn azijn
- 200 gr wortel
- 2 limoenen
- 500 gr creamy cheese Violife
- 5 gr zwarte peper
- 1 kg pomodori marinata Bresc
- 150 gr tomatenpuree
- 100 gr ketchup
- 100 gr Dijon mosterd
- 100 gr worchestersaus
- 50 gr tabasco
- 2,5 kg Bonduelle wortelpuree
- 5 gr xantaan
- 3,5 kg Baked greenz boerenkool
- 200 gr zoetzure augurken in plakken
- 50 gr kappertjes
- 1 schaal pea salad

Vorbereiding (24 uur van te voren)

- 1 Meng de rode ui, suiker, 10 gram zout en 300 ml rode wijn azijn en bewaar koel.
- 2 Schil en snijd de wortelen in dunne tagliatelle repen, meng vervolgens met 20 gram zout en de overige rode wijn azijn. Bewaar koel.

Bereidingswijze

- 3 Rasp en pers de limoenen, meng met de cream cheese en zwarte peper. Verdeel in spuitzakken.
- 4 Meng de pomodori marinata, tomatenpuree, Dijon mosterd, ketchup, worchestersaus en tabasco tot een homogene massa.
- 5 Verwarm de wortelpuree tot 65 C° en koel in de snelkoeler. Haal uit de snelkoeler en meng met de rest van het zout en de xantaan. Laat gedurende 10 minuten rusten.
- 6 Meng de wortelpuree onder de massa van pomodori marinata.
- 7 Verdeel de wortel martino spread in spuitzakken, seal dicht en leg koel.
- 8 Bak de wafeltjes in een wafelijzer met behulp van ijscheplepel nr. 24.
- 9 Beleg de wafel met de wortel martino spread en cream cheese. Maak af met kappertjes, worteltagliatelle, augurken, gepekeld rode ui en pea salad.

BEREIDING WAFEL

- ✓ ± 3 min. bakken op 200 °C. in wafelijzer.
- ✓ Na het bakken kun je de wafel decoreren naar eigen inwillig.
- ✓ Ga voor receptideeën www.demaro.nl/beslag-groente-muffins-wafels

BEREIDING MUFFIN

- ✓ ± 18-20 min. bakken op 165 °C. in oven.
- ✓ Je kunt de muffin nog lekkerder maken door hem te vullen met fetakaas en te decoreren met een verse olijf en bosuitjes.

BEREIDING PLAATTAART

- ✓ ± 18-20 min. bakken op 165 °C. in oven.
- ✓ Vul de bakvorm tot 1,5 cm met het beslag.
- ✓ Je kunt de plaattaart nog lekkerder maken door er een topping op te doen van tomaten, olijven, mozzarella en verse pesto.