

Aardappelwafels, Het Brughuis vzw

Ingrediënten

- 500 g gekookte aardappelen
- 500 g zelfrijzende bloem
- 500 g suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 325 g boter
- ½ tas slaolie
- 4 eieren

Benodigheden

- een garde
- een pan
- enkele kommen
- een keukenmachine met spiraalvormige deeghaak
- een wafelijzer
- een prikvork

Bereiding

- Smelt de boter in een pan op laag vuur. Giet de gesmolten boter in een kom en meng het met de suiker tot een glad mengsel.
- Kook de aardappelen tot ze zacht zijn en pureer ze grondig. Zorg ervoor dat de aardappelen goed gepureerd zijn zonder klontjes voor een gladde textuur.
- Voeg de gepureerde aardappelen toe aan het botermengsel en roer goed door.
- Voeg de slaolie toe aan het mengsel en roer totdat alles goed gemengd is.
- Meng de zelfrijzende bloem en de vanillesuiker in een aparte kom.
- Voeg het bloemmengsel beetje bij beetje toe aan het botermengsel en roer goed door. Gebruik eventueel deeghaken om het mengsel goed door te roeren tot een glad beslag.
- Scheid de eieren; doe het eiwit in een schone, vetvrije kom en de eidooiers bij het beslag. Klop het eiwit met een mixer gedurende 5 minuten tot het stijf is.
- Voeg het stijfgeklopte eiwit voorzichtig toe aan het beslag en roer totdat het goed gemengd is. Het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag spatelen zorgt voor een luchtiger eindresultaat.
- Bak het beslag direct en roer het regelmatig om tijdens het bakproces.



Luikse wafels, Jeroen Meus

Ingrediënten

- 150 ml melk
- 105 g verse gist (of 20 g droge gist)
- 425 g malse boter
- 5 eieren
- 975 g bloem
- 75 g vanillesuiker
- 25 g kristalsuiker
- 425 g parelsuiker
- bloemsuiker
- een snuifje zout
- olie
- 4 eieren

Benodigheden

- een garde
- een keukenmachine met spiraalvormige deeghaak
- huishoudfolie
- een wafelijzer
- een vel bakpapier
- een schone keukenhanddoek
- een prikvork

Bereiding

- Verwarm de melk tot ze lauw is. Brokkel de verse gist in de lauwe melk en roer met een garde tot de gist volledig opgelost is.
- Tip: zorg ervoor dat de melk warm genoeg is om de gist in op te lossen.
- Doe de bloem met een snuifje zout in de kom van de keukenmachine. Voeg de vanillesuiker en de gewone suiker toe. Plaats de deeghaak in de machine en laat ze alle droge ingrediënten mengen.
- Laat het toestel draaien en schep de malse boter beetje bij beetje bij de bloem.
- Giet er dan traag de melk met opgeloste gist bij.





- Breek de eieren in de mengkom. Kneed zeer goed tot een elastisch deeg.
- Tip: laat de keukenmachine lang genoeg kneden tot het deeg mooi elastisch oogt.
- Dek het deeg af met huishoudfolie. Laat 40 minuten rijzen op een warme plaats waar niet te veel temperatuurschommelingen zijn.
- Meng de parelsuiker onder het deeg.
- Bekleed de bakplaat met bakpapier. Bestuif met bloem.
- Rol het deeg uit in een worst en maak bolletjes van 70 g. Leg de bolletjes deeg op de bakplaat en dek af met een schone keukenhanddoek.
- Laat dit deeg nog eens 20 minuten rijzen.
- Verwarm het wafelijzer op de hoogste stand.
- Leg twee bolletjes deeg naast elkaar in het wafelijzer en bak ze tot twee goudbruine wafeltjes. Gebruik een (prik)vork om de wafels uit het ijzer te halen.
- Tip: kijk regelmatig naar je wafels om te voorkomen dat ze zouden aanbranden.
- Leg de gebakken wafels op een rooster zodat ze kunnen afkoelen.
- Doe wat bloemsuiker in een zeefje (of strooibus) en bepoeder de wafels met een laagje van het zoete poeder.

Veel bakplezier!