



Desserten

Toastwafel met Italiaanse touch

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 toastwafels
12 mozzarellabolletjes
8 aardbeien
handvol groene kruiden (verse munt, basilicum)

Bereidingswijze

Rooster je toasterwafels in de broodrooster of gril ze in de oven.

Snij de aardbeien in partjes en verdeel ze over de toastwafels.

Beleg vervolgens met de mozzarellabolletjes en brand de bolletjes even bruin met een crème brûlée brander.

Werk af met de verse kruiden en zorg voor extra smaak met wat balsamicosiroop, honing of bloedsuiker.

Tip:

Geen crème brûlée brander? Grill de mozzarellabolletjes bruin in een voorverwarmde oven op de heetste stand.

