



Desserten

Brusselse wafels met rood fruit en vanille-ijs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 wafel (Brusselse)
100 gram blauwe bessen
150 gram aardbeien
100 gram frambozen
100 gram rode bessen
4 bollen vanille-ijs
poedersuiker
muntblaadjes (afwerking)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Was en snij het fruit in kleine stukjes.

Bereid de Brusselse wafels zoals aangegeven op de verpakking. (3 à 4 minuten in de oven).

Werk de wafels af met het fijngesneden fruit en een bolletje vanille-ijs. Bestrooi de wafels met poedersuiker. En werk af met enkele blaadjes munt.

Keukenbenodigdheden

Oven

