



Overige

Spinaziewafels met chorizo en spiegeleitje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram spinazie
1 lookteentje
200 gram bloem
2 eieren
250 milliliters melk
30 milliliters olijfolie
100 gram chorizo (sneetjes)
1 eetlepel olijfolie
4 eieren
100 gram ricotta
30 gram rucola
peper
zout
cayennepeper (snuifje)
aluminiumfolie
olie of boter (om in te vetten)

Bereidingswijze

Spoel de spinazie en droog in een slazwierder of handdoek. Pel en snijd de knoflook grof.

In een grote kom meng je de bloem, 2 eieren, melk en 30 ml olijfolie tot een glad beslag.

Voeg de spinazie en knoflook aan het beslag toe. Kruid met peper, zout en cayennepeper. Mix glad en zet even aan de kant.

Verhit een wafelijzer en vet het licht in met olie of boter. Schep wat van het beslag in het wafelijzer en bak de wafels, afhankelijk van je wafelijzer, 3 à 5 minuten. Houd de wafels warm onder aluminiumfolie.

Terwijl je wafels bakken, verhit 1 el olijfolie in een pan en bak de sneetjes chorizo kort krokant aan beide kanten. Haal de chorizo uit de pan en bak in dezelfde pan de 4 spiegeleitjes.

Schep 1 el ricotta op de wafels. Schik er de chorizo en het spiegeleitje op en werk af met rucola.

Keukenbenodigdheden

wafelijzer

