

# Broccoli wafels

## Wat heb je nodig

250 gram broccoli  
120 gram kaas (belegen)  
1 eetlepel bloem  
2 eieren

1 theelepel bakpoeder  
1 snufje uienpoeder  
1 snufje knoflookpoeder  
1 snufje peper



Snijd de broccoli in kleine roosjes.  
Doe ze in een zeef.  
Was de broccoli onder de koude kraan.  
Laat ze goed uitlekken.



Rasp de kaas op de fijne rasp.  
Doe de broccoli in de hakmachine of de blender.  
Maal de broccoli fijn.  
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Doe de broccoli in een beslagkom.  
Doe de bloem erbij.  
Doe het bakpoeder er ook bij.  
Strooi de peper erover.



Doe de eieren ok in de beslagkom.  
Doe de geraspte kaas erbij.  
Roer alles goed door elkaar.  
Zorg dat het goed gemengd is.



Verwarm het wafelijzer.  
Ieder wafelijzer is anders, dus lees de gebruiksaanwijzing.  
Smeer het wafelijzer in met een beetje olie.  
Dit gaat handig met een kwastje.



Schep een soeplepel beslag in het wafelijzer.  
Smeer het uit over de bodem.  
De bodem moet helemaal bedekt zijn.  
Doe het wafelijzer dicht.



Bak de wafel ongeveer 4 minuten.  
Haal de wafel eruit met een spatel en leg hem op een bord.  
Bak de rest van het beslag op dezelfde manier.