

# DOMO

*A party at home!*



## WAFFLELICIOUS

DO9251W



**NL**

**INHOUDSTAFEL**

Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands >

---

**FR**

**CONTENU**

Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français >

---

**DE**

**INHALT**

Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch >

---

**EN**

**CONTENT**

Click here for an overview of the recipes in English >

---

**CZ**

**OBSAH**

Pro zobrazení přehledu receptů klikněte zde >

---



## RECEPTEN



**RED VELVET WAFEL**



**WAFEL MET COURGETTE EN PAPIKA**



**WAFEL BURGER**



**SPINAZIEWAFEL MET GEROOKTE ZALM**



**BRUSSELSE WAFEL**



## RED VELVET WAFEL



Aantal: 4 à 5 wafels



Bereidingstijd: 40 min.

### INGREDIËNTEN

#### Voor de wafels:

- 250 g bloem
- 50 g suiker
- 1,5 el bakpoeder
- 1 el cacao poeder
- ½ tl zout
- 400 ml karnemelk
- 80 g boter (gesmolten)
- 2 eieren
- 2 tl vanille-extract
- ½ tl appelciderazijn
- 2 el rode kleurstof
- Kokosolie (gesmolten)

#### Voor het glazuur:

- 125 g roomkaas
- 4 el boter
- 125 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 125 ml volle melk

### BEREIDING

1. Klop de roomkaas en de boter met de handmixer op in een kom tot een gladde massa. Roer er voorzichtig de poedersuiker onder en voeg dan het vanille-extract en de melk toe. Klop dit op tot het glazuur glad is en zet het opzij.
2. Meng de bloem, de suiker, het bakpoeder, de cacao en het zout in een grote kom.
3. Klop in een aparte kom de karnemelk, de boter, de eieren, het vanille-extract en de azijn tot een glad geheel. Roer de rode kleurstof onder het beslag.
4. Voeg de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en meng alles tot een glad beslag.
5. Verwarm het wafelijzer voor en smeer het in met kokosolie.
6. Giet ongeveer 1 grote pollepel beslag over het wafelijzer.
7. Sluit het wafelijzer en bak totdat de wafel een dieprode kleur heeft en krokant is aan de buitenkant (+/- 3 min.).
8. Serveer de wafels met glazuur. Strooi er eventueel nog wat gehakte pecannoten over als finishing touch.



## WAFEL MET COURGETTE EN PAPRIKA



Aantal: 4 à 5 wafels



Bereidingstijd: 60 min.

### INGREDIËNTEN

#### Voor de wafels:

- 2 blikken kikkererwten, uitgelekt
- 0,5 ui
- 1 teentje look
- 0,5 rood chilipepertje
- 1 handvol platte peterselie, fijngehakt
- 1 ei
- 1 tl ras-el-hanout
- 1 flinke scheut olijfolie

#### Voor de topping:

- 1 rode puntpaprika, in stukjes
- 0,5 ui, fijngesnipperd
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 teentje look, fijngehakt
- 1 courgette
- 0,5 citroen, het sap
- peper
- zout
- olijfolie

### BEREIDING

1. Stoof de ui, look en puntpaprika even aan in een scheutje olijfolie en voeg vervolgens de tomatenblokjes toe. Verdun met een scheutje water en kruid met peper en zout. Laat zachtjes sudderen.
2. Doe alle ingrediënten voor de wafelburgers in de chopper. Mix tot een glad deegje.
3. Snijd met een dunschiller dunne linten van de courgette. Doe een scheutje olijfolie op de courgette. Kruid met peper en zout en breng extra op smaak met citroensap. Laat even marineren.
4. Verhit het wafelijzer en vet het in met een dun laagje olijfolie. Schep er twee flinke lepels van het kikkererwtenbeslag in en bak er mooie, goudbruine wafels van.
5. Serveren: Schik een wafeltje mooi op een bord. Leg er wat courgettesliertjes bovenop. Werk af met het tomatensausje en een takje peterselie.



Recept van Jeroen De Pauw



## WAFEL BURGER



Aantal: 4 wafels



Bereidingstijd: 40 min.

### INGREDIËNTEN

#### Voor de wafels:

- 130 g speltbloem
- Snuffje zout
- 1 tl bakpoeder
- 1 el rietsuiker
- 320 ml melk
- 2 eieren
- 120 ml zonnebloemolie

#### Voor de vulling:

- 4 hamburgers
- 4 sneetjes cheddarkaas
- 1 grote rode ajuin
- 1 handjevol gemengde sla
- Enkele zongedroogde tomaten

### BEREIDING

1. Meng alle droge ingrediënten onder elkaar.
2. Doe dan de melk en de zonnebloemolie samen in een andere kom met 2 eierdooiers. Meng het tot een mooi geheel.
3. Giet dan de helft hiervan bij de droge massa en meng alles onder elkaar.
4. Voeg nadien de overige vloeistof erbij en klop het geheel tot een gladde massa.
5. Klop 2 eiwitten stijf en voeg toe aan het mengsel.
6. Doe het beslag in het wafelijzer en bak de wafels goudbruin.
7. Bak de hamburgers gaar in een pan met wat boter. Leg de laatste minuut de sneetjes cheddar op de bovenkant van de hamburgers in de pan totdat ze smelten.
8. Zet een klein steelpannetje op het vuur en bak hierin de ajuinringetjes.
9. Gebruik één wafel als onderkant van je burger. Leg hier wat sla op. Leg de hamburger met de gesmolten kaas hierop en werk af met wat ajuin en zongedroogde tomaatjes. Leg een tweede wafel erop en steek een satéprikker door het geheel.





## SPINAZIEWAFEL MET GEROOKTE ZALM



Aantal: 8 à 9 wafels



Bereidingstijd: 1u40 min.

### INGREDIËNTEN

#### Voor de wafels:

- 1 ei
- 50 g jonge spinazieblaadjes
- 150 g bloem
- 1/2 zakje droge gist (3,5 g)
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 dl melk
- 50 g gezouten boter
- peper en zout

#### Voor de topping:

- 250 g gerookte zalm
- 50 g foreleieren
- 1/2 citroen
- 2 dl slagroom
- 1/4 bussel bieslook
- 8 takjes dille
- peper
- zout

### BEREIDING

1. Neem een blender en mix de spinazie fijn met de melk en het ei.
2. Doe de bloem, de geraspte Parmezaanse kaas, de gist en peper in een kom en meng goed met een handmixer. Voeg beetje bij beetje het spinaziemengsel toe en vervolgens 30 g gesmolten boter. Meng goed en breng verder op smaak. Dek af met een doek en laat 60 min. op kamertemperatuur rusten.
3. Klop met een handmixer de room stijf met het citroensap, peper en zout. Meng er de gehakte bieslook onder.
4. Snijd de zalm in kleine blokjes. Zet alles in de koelkast.
5. Smelt de rest van de boter en verwarm het wafelijzer. Smeer het wafelijzer in met de gesmolten boter en bak je wafels zoals gewoonlijk, ± 3 min. per bakbeurt (8 à 9 wafels in totaal).
6. Dresseer de slagroom met een spuitzak op de wafels. Werk af met zalmblokjes, foreleieren, jonge spinazieblaadjes en takjes dille. Serveer meteen.



## BRUSSELSE WAFEL



Aantal: 12 wafels



Bereidingstijd: 60 min.

### INGREDIËNTEN

- 4 eierdooiers
- 4 eiwitten
- 50 cl melk
- 50 cl water
- 200 g boter
- 25 g verse gist
- 600 g zelfrijzende bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- zout

### BEREIDING

1. Klop de 4 eierdooiers los.
2. Giet de melk bij de eierdooiers.
3. Doe de gist bij het mengsel en klop tot de gist is opgelost.
4. Klop het water door het beslag.
5. Doe een snuifje zout bij de 600 g (gezeefde) bloem en voeg de bloem toe aan het beslag. Klop het beslag glad.
6. Smelt de boter (200 g) en roer de gesmolten boter onder het beslag.
7. Voeg een snuifje zout toe.
8. Klop het eiwit stijf met de vanillesuiker.
9. Spatel het eiwit voorzichtig door het beslag en laat het beslag dan 20 minuten afgedekt rusten om het te laten rijzen.
10. Laat het wafelijzer voorverwarmen.
11. Schep dan ongeveer 300 ml van het deeg in het wafelijzer. Probeer het deeg gelijkmatig over de bakzones te verdelen.
12. Sluit het wafelijzer. Opgelet: laat de veiligheidsclip aan het handvat te allen tijde open, zodat de wafels ruimte hebben om te rijzen.
13. Bak de wafels ongeveer 4 minuten.
14. Haal de wafels uit het wafelijzer, bestrooi naar wens met bloedsuiker en werk af met slagroom voor een echte Brusselse wafel.







## RECETTES



**GAUFRE RED VELVET**



**GAUFRES AUX COURGETTES ET AUX POIVRONS**



**WAFFLE BURGER**



**GAUFRE AUX ÉPINARDS ET SAUMON FUMÉ**



**GAUFRES DE BRUXELLES**



## GAUFRE RED VELVET



Numéro : 4 à 5 gaufres



Temps de préparation : 40 min.

### INGRÉDIENTS

#### Pour les gaufres :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 1,5 c. à s. de poudre à lever
- 1 c. à s. de cacao en poudre
- ½ c. à c. de sel
- 400 ml de babeurre
- 80 g de beurre (fondu)
- 2 œufs
- 2 c. à c. d'extrait de vanille
- ½ c. à c. de vinaigre de cidre de pomme
- 2 c. à s. de colorant rouge
- Huile de coco (fondue)

#### Pour le glaçage :

- 125 g de fromage à la crème
- 4 c. à s. de beurre
- 125 g de sucre glace
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 125 ml de lait entier

### PRÉPARATION

1. Dans un bol, fouettez à la main le fromage à la crème et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez délicatement le sucre glace, puis l'extrait de vanille et le lait. Fouettez jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Réservez.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever, le cacao et le sel.
3. Dans un autre bol, fouettez le babeurre, le beurre, les œufs, l'extrait de vanille et le vinaigre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Incorporez le colorant rouge dans la pâte.
5. Versez le mélange humide sur les ingrédients secs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Faites chauffer le gaufrier et graissez-le avec de l'huile de coco.
7. Versez 1 grande louche de pâte sur le gaufrier. Fermez-le et faites cuire jusqu'à ce que la gaufre ait une couleur rouge foncé et soit croustillante à l'extérieur (+/- 3 min).
8. Garnissez les gaufres de glaçage et éventuellement de noix de pécan hachées.





## GAUFRES AUX COURGETTES ET AUX POIVRONS



Numéro : 4 à 5 gaufres



Temps de préparation : 60 min.

### INGRÉDIENTS

Pour les gaufres :

- 2 boîtes de pois chiches, égouttés
- 0,5 oignon
- 1 gousse d'ail
- 0,5 piment rouge
- 1 poignée de persil plat, finement ciselé
- 1 œuf
- 1 c. à café de ras-el-hanout
- un généreux filet d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 1 poivron rouge pointu, en morceaux
- 0,5 oignon, émincé
- 1 boîte de tomates en cubes
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 courgette
- 0,5 citron, le jus
- poivre
- sel
- huile d'olive

### PRÉPARATION

1. Faites revenir l'oignon, l'ail et le poivron pointu dans un filet d'huile d'olive puis ajoutez les tomates en cubes. Ajoutez un filet d'eau, salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux.
2. Versez tous les ingrédients pour les gaufres dans le hachoir. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Utilisez un couteau économe pour découper la courgette en rubans. Versez un filet d'huile d'olive sur les rubans de courgette. Assaisonnez-les de sel, de poivre et de jus de citron. Laissez mariner.
4. Faites chauffer le gaufrier et enduisez les plaques d'une fine couche d'huile d'olive. Déposez deux généreuses cuillères de pâte de pois chiches et laissez dorer pour en faire de jolies gaufres.
5. Présentation : Présentez les gaufres sur les assiettes. Dressez-les joliment de tagliatelles de courgettes. Garnissez-les de sauce tomate et d'un brin de persil.



Recette de Jeroen De Pauw



## WAFFLE BURGER



Numéro : 4 gaufres



Temps de préparation : 40 min.

### INGRÉDIENTS

#### Pour les gaufres :

- 130 g de farine d'épeautre
- Une pincée de sel
- 1 c. à café de poudre à lever
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- 320 ml de lait
- 2 œufs
- 120 ml d'huile de tournesol

#### Pour la farce :

- 4 hamburgers
- 4 tranches de cheddar
- 1 gros oignon rouge
- 1 poignée de mesclun
- Quelques tomates séchées

### PRÉPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients secs.
2. Versez le lait, l'huile de tournesol et 2 jaunes d'œufs dans un autre récipient. Fouettez bien le tout.
3. Versez la moitié de ce liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien le tout.
4. Ajoutez le reste du liquide et fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Montez 2 blancs d'œufs en neige et incorporez-les au mélange.
6. Placez la pâte dans le gaufrier et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
7. Poêlez les hamburgers dans un peu de beurre. À la dernière minute, couvrez les hamburgers de tranches de cheddar jusqu'à ce qu'elles fondent.
8. Dans un petit poêlon, faites revenir les rondelles d'oignon.
9. Utilisez une gaufre comme fond pour votre burger. Couvrez-la d'un peu de mesclun. Ajoutez le burger couvert de fromage fondu et garnissez-le d'oignons et de tomates séchées. Couvrez d'une deuxième gaufre et fixez le tout avec un bâtonnet en bois.



## GAUFRE AUX ÉPINARDS ET SAUMON FUMÉ



Numéro : 8-9 gaufres



Temps de préparation : 1 h 40 min.

### INGRÉDIENTS

#### Pour les gaufres :

- 1 oeuf
- 50 g de jeunes pousses d'épinard
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure lyophilisée (3,5 g)
- 50 g de parmesan
- 2 dl de lait
- 50 g de beurre salé
- sel et poivre

#### Pour la garniture :

- 250 g de saumon fumé
- 50 g d'oeufs de truite
- 1/2 citron
- 2 dl de crème fraîche
- 1/4 de botte de ciboulette
- 8 brins d'aneth
- sel
- poivre

### PRÉPARATION

1. Mixez finement les épinards, le lait et l'œuf au blender.
2. Versez la farine, le parmesan râpé, la levure et le poivre dans un grand bol et mélangez bien au mixeur batteur. Peu à peu, ajoutez le mélange aux épinards, puis 30 g de beurre fondu. Mélangez bien et assaisonnez. Couvrez le grand bol d'un linge et laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.
3. Fouettez la crème au mixeur batteur avec le jus de citron, le poivre et le sel. Incorporez la ciboulette hachée.
4. Coupez le saumon en petits cubes. Mettez tout au réfrigérateur.
5. Faites fondre le reste du beurre et chauffez le gaufrier. Graissez le gaufrier avec le beurre fondu et faites cuire vos gaufres comme d'habitude, ± 3 min par gaufre (8 à 9 gaufres au total).
6. Utilisez une poche à douille pour déposer une pointe de crème fouettée sur les gaufres. Garnissez de cubes de saumon, d'œufs de truite, de jeunes pousses d'épinards et de brins d'aneth. Servez immédiatement.



## GAUFRES DE BRUXELLES



Numéro : 12 gaufres



Temps de préparation : 60 min.

### INGRÉDIENTS

- 4 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 50 cl de lait
- 50 cl d'eau
- 200 g de beurre
- 25 g de levure fraîche
- 600 g de farine fermentante
- 1 sachet de sucre vanillé
- Sel

### PRÉPARATION

1. Battez les 4 jaunes d'œufs.
2. Ajoutez le lait.
3. Ajoutez la levure au mélange et battez à nouveau.
4. Ajoutez l'eau tout en continuant de battre le mélange.
5. Ajoutez une pincée de sel aux 600 g de farine (fermentante) et ajoutez ensuite la farine à la préparation. Battez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.
6. Faites fondre le beurre (200 g) et mélangez-le à la préparation
7. Ajouter une pincée de sel.
8. Ajoutez le sucre vanillé aux blancs d'œufs et battez-les ensuite jusqu'à obtention d'une neige ferme.
9. Incorporez délicatement les blancs à la préparation en utilisant une spatule. Laissez ensuite reposer la pâte dans un récipient couvert pendant 20 min afin de la laisser monter.
10. Faites préchauffer le gaufrier.
11. Versez ensuite environ 300 ml de pâte dans le gaufrier. Essayez de bien répartir la pâte sur la surface de cuisson.
12. Fermez le gaufrier. Attention : laissez le verrou de sécurité de la poignée ouvert pendant la cuisson afin de laisser aux gaufres assez d'espace pour monter.
13. Faites cuire les gaufres pendant environ 4 minutes.
14. Retirez les gaufres du gaufrier et saupoudrez-les optionnellement de sucre impalpable avant de les garnir de crème fraîche pour obtenir une véritable gaufre de Bruxelles.









## REZEPTE



**RED VELVET WAFFELN**



**WAFFEL MIT ZUCCHINI UND PAPIKA**



**WAFFELBURGER**



**SPINATWAFFELN MIT RÄUCHERLACHS**



**BRÜSSELER WAFFELN**



## RED VELVET WAFFELN



Anzahl: 4 bis 5 Waffeln



Vorbereitungszeit: 40 Min.

### ZUTATEN

#### Für die Waffeln:

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1,5 Esslöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- ½ Teelöffel Salz
- 400 ml Buttermilch
- 80 g Butter (geschmolzen)
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Vanille-Extrakt
- ½ Teelöffel Apfelessig
- 2 Esslöffel roter Farbstoff
- Kokosnussöl (geschmolzen)

#### Zutaten Glasur:

- 125 g Doppelrahmkäse
- 4 Esslöffel Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 125 ml Vollmilch

### ZUBEREITUNG

1. Frischkäse und Butter mit dem Handrührgerät in einer Schüssel glatt rühren. Den Puderzucker vorsichtig einrühren und dann das Vanilleextrakt und die Milch hinzufügen. So lange schlagen, bis die Glasur glatt ist und dann beiseitestellen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Kakao und Salz in einer großen Schüssel mischen.
3. In einer separaten Schüssel Buttermilch, Butter, Eier, Vanilleextrakt und Essig glatt rühren.
4. Rühren Sie den roten Farbstoff in den Teig ein.
5. Fügen Sie die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzu und vermischen Sie alles zu einem glatten Teig.
6. Das Waffeleisen vorwärmen und mit Kokosnussöl einfetten.
7. Gießen Sie etwa 1 große Schöpfkelle Teig über das Waffeleisen. Das Waffeleisen schließen und backen, bis die Waffel eine tiefrote Farbe hat und außen knusprig ist (ca. 3 Min.)
8. Servieren Sie die Waffeln mit der Glasur. Streuen Sie zum Abschluss einige gehackte Pekannüsse darüber.



## WAFFEL MIT ZUCCHINI UND PAPRIKA



Anzahl: 4 bis 5 Waffeln



Vorbereitungszeit: 60 Min.

### ZUTATEN

#### Für die Waffeln:

- 2 Dosen Kichererbsen, abgetropft
- 0,5 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 0,5 rote Chilischote
- 1 Handvoll Blattpetersilie, fein gehackt
- 1 Ei
- 1 TL Ras-el-Hanout
- 1 ordentlicher Schuss Olivenöl

#### Zutaten für die Dekoration:

- 1 rote Spitzpaprika, in Stücken
- 0,5 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Dosen Tomatenwürfel
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Zucchini
- 0,5 Zitrone, der Saft
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

### ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Spitzpaprika und die Tomatenwürfel in einem Schuss Olivenöl schmoren. Mit einem Schuss Wasser verdünnen und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei sanfter Hitze schmoren lassen.
2. Alle Zutaten für die Waffelburger in den Chopper geben. Zu einer homogenen Masse mixen.
3. Mit einem Gemüseschäler dünne Streifen von der Zucchini schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen, und mit Zitronensaft abschmecken. Kurz marinieren lassen.
4. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Olivenöl einfetten. Zwei ordentliche Löffel des Kichererbsenteigs einfüllen und schöne, goldbraune Waffeln backen.
5. Servieren: Eine Waffel auf dem Teller anrichten. Mit einigen Zucchiniestreifen belegen. Mit der Tomatensauce und einem Petersilienzweig garnieren.



Rezept von Jeroen De Pauw



## WAFFELBURGER



Anzahl: 4 Waffeln



Vorbereitungszeit: 40 Min.

### ZUTATEN

#### Für die Waffeln:

- 130 g Dinkelmehl
- Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Rohrzucker
- 320 ml Milch
- 2 Eier
- 120 ml Sonnenblumenöl

#### Für die Füllung:

- 4 Hamburger
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Handvoll Mischsalat
- Einige sonnengetrocknete Tomaten

### ZUBEREITUNG

1. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.
2. Dann die Milch und das Sonnenblumenöl gemeinsam mit 2 Eidottern in eine andere Schüssel geben. Zu einer homogenen Masse vermischen.
3. Anschließend die Hälfte davon zur Trockenmasse geben und alles mischen.
4. Danach die restliche Flüssigkeit dazugeben und alles zu einer glatten Masse schlagen.
5. 2 Eiweiße steif schlagen und zur Mischung dazugeben.
6. Den Teig in das Waffeleisen füllen und die Waffeln goldbraun backen.
7. Die Hamburger in einer Pfanne mit etwas Butter durchbraten. In der letzten Minute die Käsescheiben auf die Oberseite der Hamburger in die Pfanne legen, bis sie schmelzen.
8. Einen kleinen Stieltopf auf den Ofen stellen und darin die Zwiebelringe braten.
9. Verwenden Sie eine Waffel als Unterseite Ihres Burgers. Mit etwas Salat belegen. Den Hamburger mit dem geschmolzenen Käse drauflegen und mit etwas Zwiebel und sonnengetrockneten Tomaten garnieren. Mit einer zweiten Waffel belegen und einen Spieß durch das Ganze stecken.





## SPINATWAFFELN MIT RÄUCHERLACHS



Anzahl: 8 bis 9 Waffeln



Vorbereitungszeit: 1 Stunde 40 Min.

### ZUTATEN

Für die Waffeln:

- 1 Ei
- 50 g junger Blattspinat
- 150 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe (3,5 g)
- 50 g Parmesankäse
- 2 dl Milch
- 50 g gesalzene Butter
- Pfeffer und Salz

Zum Belegen:

- 250 g Räucherlachs
- 50 g Forelleneier
- 1/2 Zitrone
- 2 dl Schlagsahne
- 1/4 Bund Schnittlauch
- 8 Zweige Dill
- Pfeffer
- Salz

### ZUBEREITUNG

1. Den Spinat mit der Milch und dem Ei im Mixer fein mixen.
2. Das Mehl, den geriebenen Parmesankäse, die Hefe und den Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer gut vermischen. Nach und nach die Spinatmasse und anschließend 30 g geschmolzene Butter dazugeben. Gut vermischen und würzen. Mit einem Tuch abdecken und 60 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Die Sahne mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz mit einem Handmixer steif schlagen. Den gehackten Schnittlauch unterheben.
4. Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Alles in den Kühlschrank stellen.
5. Die restliche Butter schmelzen und das Waffeleisen erhitzen. Das Waffeleisen mit der geschmolzenen Butter einfetten und die Waffeln wie gewohnt backen, d. h. jeweils ca. 3 Minuten (8 bis 9 Waffeln insgesamt).
6. Die Schlagsahne mit einem Spritzbeutel auf die Waffeln spritzen. Mit Lachswürfeln, Forelleneiern, jungem Blattspinat und Dillzweigen garnieren. Sofort servieren.



## BRÜSSLER WAFFELN



Anzahl: 12 Waffeln



Vorbereitungszeit: 60 Min.

### ZUTATEN

- 4 Eidotter
- 4 Eiweiße
- 50 cl Milch
- 50 cl Wasser
- 200 g Butter
- 25 g frische Hefe
- 600 g selbstaufgehendes Mehl
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Salz

### ZUBEREITUNG

1. Verrühren Sie die 4 Eidotter.
2. Gießen Sie die Milch zum Eidotter.
3. Geben Sie die Hefe bei und verrühren Sie sie.
4. Rühren Sie sodann das Wasser in den Teig.
5. Geben Sie eine Prise Salz den 600 g Mehl (gesiebt) hinzu, und dieses anschließend in den Teig. Den Teig glatt schlagen.
6. Zerschmelzen Sie die Butter (200g), und rühren Sie die geschmolzene Butter in den Teig.
7. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
8. Schlagen Sie das Eiweiß zusammen mit dem Vanillezucker steif.
9. Spachteln Sie das Eiweiß vorsichtig in den Teig und lassen Sie diesen anschließend 20 Minuten abgedeckt stehen, um ihn aufgehen zu lassen.
10. Heizen Sie das Waffeleisen.
11. Geben Sie anschließend ca. 300 ml des Teigs ins Waffeleisen. Verteilen Sie den Teig möglichst gleichmäßig über die Backfläche.
12. Schließen Sie das Waffeleisen. Achtung: Lassen Sie den Sicherheitsclip beim Backen immer geöffnet. Dies gibt den Waffeln den Platz, sich auszudehnen.
13. Backen Sie die Waffeln ca. 4 Minuten.
14. Nehmen Sie die Waffeln aus dem Waffeleisen, bestreuen Sie sie nach Wunsch mit Puderzucker und verfeinern Sie sie mit Schlagsahne – jetzt können Sie Ihre echte Brüsseler Waffel genießen.







## RECIPES



**RED VELVET WAFFLES**

---



**WAFFLE WITH COURGETTE AND ROMANO PEPPER**

---



**WAFFLE BURGER**

---



**SPINACH WAFFLE WITH SMOKED SALMON**

---



**BRUSSELS WAFFLES**

---



## RED VELVET WAFFLES



Quantity: 4 to 5 waffles



Preparation time: 40 min.

### INGREDIENTS

#### For the waffles:

- 250 g flour
- 50 g sugar
- 1.5 tbsp baking powder
- 1 tbsp cocoa powder
- ½ tsp salt
- 400 ml buttermilk
- 80 g butter (melted)
- 2 eggs
- 2 tsp vanilla extract
- ½ tsp of apple cider vinegar
- 2 tbsp red dye
- Coconut oil (melted)

#### Ingredients for the icing:

- 125 g cream cheese
- 4 tbsp butter
- 125 g icing sugar
- 1 tsp vanilla extract
- 125 ml whole milk

### PREPARATION

1. Beat the cream cheese and butter with the hand mixer in a bowl until smooth. Gently stir in the icing sugar and then add the vanilla extract and the milk. Whip this until the icing is smooth and set it aside.
2. Mix the flour, sugar, baking powder, cocoa and salt in a large bowl.
3. In a separate bowl, beat the buttermilk, butter, eggs, vanilla extract and vinegar until smooth.
4. Stir the red dye into the batter.
5. Add the wet ingredients to the dry ingredients and mix everything into a smooth batter.
6. Preheat the waffle iron and grease it with coconut oil.
7. Pour 1 large ladle of batter onto the waffle iron. Close the waffle iron and bake until the waffle has a deep red colour and is crispy on the outside (approx. 3 minutes).
8. Serve the waffles with the icing. Sprinkle some chopped pecans on top as a finishing touch.





## WAFFLE WITH COURGETTE AND ROMANO PEPPER



Quantity: 4 to 5 waffles



Preparation time: 60 min.

### INGREDIENTS

#### For the waffles:

- 2 cans of chickpeas, drained
- 0.5 onion
- 1 garlic clove
- 0.5 red chili pepper
- 1 handful of flat-leaf parsley, finely chopped
- 1 egg
- 1 tsp ras-el-hanout
- 1 generous dash of olive oil

#### For the topping:

- 1 red Romano pepper, chopped
- 0.5 onion, minced
- 1 can of diced tomato
- 1 garlic clove, chopped
- 1 courgette
- juice of 0.5 lemon
- pepper
- salt
- olive oil

### PREPARATION

1. Gently fry the onion, garlic, Romano pepper and diced tomato with a dash of olive oil. Dilute with a splash of water and season with salt and pepper. Allow to simmer.
2. Put all ingredients for the waffle burgers in the blender. Blend into a smooth dough.
3. Use a potato peeler to slice the courgette into thin ribbons. Season with salt, pepper and lemon juice. Allow to marinate for a while.
4. Heat the waffle iron and grease it with a thin layer of olive oil. Add two generous spoons of chickpea batter and bake some beautiful golden-brown waffles.
5. Serve: Plate a waffle. Top with some courgette ribbons. Finish with our tomato sauce and a parsley sprig.



Recipe by Jeroen De Pauw



## WAFFLE BURGER



Quantity: 4 waffles



Preparation time: 40 min.

### INGREDIENTS

#### For the waffles:

- 130 g spelt flour
- Pinch of salt
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp cane sugar
- 320 ml milk
- 2 eggs
- 120 ml sunflower oil

#### For the topping:

- 4 hamburgers
- 4 slices of Cheddar cheese
- 1 large red onion
- 1 handful of mixed lettuce
- A couple of sun-dried tomatoes

### PREPARATION

1. Mix all dry ingredients.
2. Add the milk and sunflower oil to another bowl with 2 egg yolks. Mix until smooth.
3. Add half of the mixture to the dry mass and mix.
4. Next, add the remaining liquid and whisk into a smooth mass.
5. Whisk 2 egg whites until stiff and add to the mixture.
6. Add the batter to the waffle iron and bake the waffles until golden brown.
7. Fry the hamburgers in a pan with some butter until done. For the final minute, top the hamburgers with a slice of cheddar each until the cheese melts.
8. Use a small saucepan to fry the onion rings.
9. Use one waffle as the bottom of your burger. Place some lettuce on top. Top with the hamburger with melted cheese and finish with some onion and sun-dried tomatoes. Close the burger with a second waffle and use a skewer to keep everything in place.



## SPINACH WAFFLE WITH SMOKED SALMON



Quantity: 8 to 9 waffles



Preparation time: 1h 40 min.

### INGREDIENTS

#### For the waffles:

- 1 egg
- 50 g baby spinach leaves
- 150 g flour
- ½ sachet dry yeast (3.5 g)
- 50 g Parmesan cheese
- 2 dl milk
- 50 g salted butter
- salt and pepper

#### For the topping:

- 250 g smoked salmon
- 50 g trout eggs
- ½ lemon
- 2 dl heavy cream
- ¼ bunch of chives
- 8 sprigs of dill
- pepper
- salt

### PREPARATION

1. Use a blender to mix the spinach with the milk and the egg.
2. Put the flour, grated Parmesan cheese, yeast, and pepper in a bowl and mix well with an immersion blender. Add the spinach mixture little by little and then 30 g melted butter. Mix well and season. Cover with a cloth and allow to rest at room temperature for 60 minutes.
3. Use an immersion blender to whisk the cream together with lemon juice, salt and pepper until stiff. Mix in the chopped chives.
4. Cut the salmon into small cubes. Put everything in the fridge.
5. Melt the remaining butter and heat the waffle iron. Grease the waffle iron with the melted butter and bake your waffles as usual, ±3 minutes per waffle (8 to 9 waffles in total).
6. Use a piping bag to spread the (unsweetened) whipped cream on the waffles. Finish with salmon cubes, trout eggs, baby spinach leaves, and sprigs of dill. Serve immediately.



## BRUSSELS WAFFLES



Quantity: 12 waffles



Preparation time: 60 min.

### INGREDIENTS

- 4 egg yolks
- 4 egg whites
- 50 cl milk
- 50 cl water
- 200 g butter
- 25 g fresh yeast
- 600 g self-raising flour
- 1 small bag of vanilla sugar
- Salt

### PREPARATION

1. Whisk the 4 egg yolks.
2. Pour in the milk.
3. Add the yeast to the mixture and whisk it in until the yeast has dissolved.
4. Add the water to the mixture.
5. Add a pinch of salt to the 600 g of flour (sifted) and add the flour to the batter. Whisk the batter until it is smooth.
6. Melt the butter (200 g) and stir the melted butter into the batter.
7. Add a pinch of salt.
8. Whip the egg whites with the vanilla sugar until they are stiff.
9. Carefully fold in the egg whites into the batter, cover the batter and let it rest for 20 minutes so it can rise.
10. Let the waffle maker preheat.
11. Pour approximately 300 ml of the batter into the waffle maker. Try to spread the batter evenly across the baking area.
12. Close the waffle maker. Be sure not to close the storage clip on the handle while baking, so that the waffles have enough space to rise.
13. Bake the waffles for about 4 minutes.
14. Remove the waffles from the waffle maker, sprinkle them with icing sugar and finish with whipped cream to obtain a genuine Brussels waffle.









## RECEPTY



**RED VELVET VAFLE**



**CUKETOVÉ VAFLE SE SLADKOU PAPIKOU**



**VAFLE BURGER**



**ŠPENÁTOVÉ VAFLE S UZENÝM LOSOSEM**



**BRUSELSKÉ VAFLE**



## RED VELVET VAFLE



Množství : 4 - 5 vaflí



Doba přípravy : 40 min.

### INGREDIENCE

#### Na vafle :

- 250 g mouky
- 50 g cukru
- 1,5 lžice prášku do pečiva
- 1 lžice práškového kakaa
- ½ lžičky soli
- 400 ml podmáslí
- 80 g másla
- 2 vajíčka
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- ½ lžičky jablečného octa
- 2 lžice červeného potravinářského barviva
- rozpuštěný kokosový olej

#### Na ozdobu :

- 125 g krémového sýra
- 4 lžice másla
- 125 g moučkového cukru
- 1 lžice vanilkového extraktu
- 125 ml plnotučného mléka

### PŘÍPRAVA

1. Smetanový sýr a máslo vyšleháme ručním mixérem v misce do hladka. Jemně vmícháme moučkový cukr a poté přidáme vanilkový extrakt a mléko. Šleháme, dokud není poleva hladká.
2. Ve velké míse smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva, kakao a sůl.
3. V jiné misce vyšleháme podmáslí, máslo, vejce, vanilkový extrakt a ocet do hladka a vmícháme červené barvivo.
4. Vyšlehanou směs přidáme k suchým ingrediencím a vše vymícháme v hladké těsto.
5. Předehřejeme vaflovač a lehce vymažeme kokosovým olejem.
6. Nalijeme 1 velkou naběračku těsta do vaflovače.
7. Zavřeme a pečeme, dokud vafle nezíská sytě červenou barvu a není zvenku křupavá (cca 3 minuty).
8. Vafle podáváme s polevou.
9. Na závěr můžeme posypat nasekanými pekanovými ořechy.



## CUKETOVÉ VAFLE SE SLADKOU PAPRIKOU



Množství : 4 - 5 vaflí



Doba přípravy : 60 min.

### INGREDIENCE

#### Na vafle :

- 2 plechovky okapané cizrny
- ½ cibule
- 1 stroužek česneku
- ½ chili papričky
- 1 hrst petrželky nasekané nadrobno
- 1 vajíčko
- 1 lžička koření Ras el Hanout
- olivový olej

#### Na polevu :

- 1 sladká nadrobno nasekaná paprika
- ½ nasekané cibule
- 1 plechovka drcených rajčat
- 1 nasekaný stroužek česneku
- 1 cuketa
- šťáva z ½ citrónu
- pepř
- sůl
- olivový olej

### PŘÍPRAVA

1. Lehce orestujeme cibuli, česnek, papriky a drcená rajčata na troše olivového oleje. Zředíme troškou vody a dochutíme solí a pepřem. Necháme provařit.
2. Všechny ingredience na těsto dáme do mixéru a vyšleháme hladké těsto.
3. Pomocí škrabky na brambory nakrájíme cuketu na tenké proužky. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Necháme chvíli marinovat.
4. Rozehřejeme vaflovač, který jsme zlehka potřeli trochou olivového oleje. Přidáme dvě velké lžice těsta a upečeme krásné zlatohnědé vafle.
5. Servírujeme : Na vafle položíme cuketové stužky, navrstvíme rajčatovou směs a ozdobíme snítkou petrželky.



Všechny recepty tvořil známý belgický kuchař Jeroen de Pauw



## VAFLE BURGER



Množství : 4 vaflí



Doba přípravy : 40 min.

### INGREDIENCE

#### Na vafle :

- 130 g špaldové mouky
- špetka soli
- 1 lžička prášku do pečiva
- 320 ml mléka
- 2 vajíčka
- 120 ml slunečnisového oleje
- 1 lžička třtinového cukru

#### Na ozdobu :

- 4 burgery
- 4 plátky cheddaru
- 1 velká červená cibule
- 1 hrst míchaného salátu
- několik sušených rajčat

### PŘÍPRAVA

1. Smícháme všechny suché ingredience.
2. Do jiné mísy přidáme mléko, slunečnicový olej a 2 žloutky. Mixujeme do hladka.
3. Polovinu této směsi vlijeme do mísy k suchým ingrediencím a promícháme.
4. Přidáme zbytek a vyšleháme do hladké hmoty.
5. Ze 2 bílků ušleháme tuhý sníh a přidáme do těsta.
6. Ve vaflovači pečeme vafle do zlatova.
7. Opečte burgerové bulky na pánvi s trochou másla. Na poslední minutku na každou položíme plátek čedaru, dokud se sýr nerozpustí.
8. Na pánvi orestujeme kolečka cibule.
9. Použijeme jednu vafli jako spodní část našeho burgeru. Na ni trochu salátu, orestovanou cibuli a sušená rajčata. Navrch dáme burger s rozpuštěným sýrem a na závěr uzavřeme druhou vafli. Doprostřed zapíchneme špejli, s její pomocí udržíme vše na svém místě.





## ŠPENÁTOVÉ VAFLE S UZENÝM LOSOSEM



Množství : 8 - 9 vaflí



Doba přípravy : 1h 40 min.

### INGREDIENCE

#### Na vafle :

- 1 vejce
- 50 g listového baby špenátu
- 150 g mouky
- ½ sáčku sušeného droždí
- 50 g parmazánu
- 2 dl mléka
- 50 g másla
- sůl a pepř

#### Na polevu :

- 250 g uzeného lososa
- 50 g kaviáru
- ½ citronu
- 2 dcl smetany ke šlehání
- pažitka
- kopr
- sůl a pepř

### PŘÍPRAVA

1. Pomocí mixéru rozmixujeme špenát s mlékem a vejcem.
2. Mouku, nastrouhaný parmazán, droždí a pepř dáme do mísy a dobře promícháme. Po troškách přidáváme špenátovou směs a nakonec přilijeme 30 g rozpuštěného másla. Dobře promícháme a okořeníme. Přikryjeme utěrkou a necháme 60 minut odpočívat při pokojové teplotě.
3. Ušleháme smetanu spolu s citronovou šťávou, solí a pepřem do tuha a přimícháme nasekanou pažitku.
4. Lososa nakrájíme na malé kostičky.
5. Vaflovač vymažeme rozpuštěným máslem a pečeme vafle jako obvykle, ±3 minuty do křupava (celkem 8 až 9 vaflí).
6. Pomocí zdobícího sáčku vrstvíme pažitkovou šlehačku na vafle. Ozdobíme kostkami lososa, kaviárem, listy baby špenátu a snítkami kopru. Ihned podáváme.



## BRUSELSKÉ VAFLE



Množství : 12 vaflí



Doba přípravy : 60 min.

### INGREDIENCE

- 4 žloutky
- 4 bílky
- 50 cl mléka
- 50 cl vody
- 200 g másla
- 25 g čerstvého droždí
- 600 g prosáté mouky
- 1 vanilkový cukr
- sůl

### PŘÍPRAVA

1. Vyšlehejte 4 žloutky.
2. Přilijte mléko.
3. Do směsi přidejte droždí a šlehejte, dokud se nerozpustí.
4. Za stálého šlehání postupně přidávejte do směsi vodu.
5. Do vyšlehané hladké směsi postupně zapracujte 600 g prosáté mouky a přidejte špetku soli. Těsto šlehejte, dokud není pěkně hladké.
6. Rozpusťte máslo (200g) a vmíchejte do těsta.
7. Přidejte špetku soli.
8. Bílky vyšlehejte do tuha spolu s vanilkovým cukrem.
9. Sníh opatrně vmíchejte do těsta, zakryjte a nechte 20 minut odpočívat, těsto nakyne.
10. Rozehřejte vaflovač.
11. Do vaflovače nalijte asi 300 ml těsta a rovnoměrně ho rozetřete po pečící ploše.
12. Zavřete vaflovač a pečte - během pečení neuzavírejte uzávěr na rukojeti vaflovače, aby mělo těsto dostatek prostoru k vykynutí.
13. Vafle pečte asi 4 minuty.
14. Vafle posypte moučkovým cukrem a ozdobte šlehačkou pro pravé belgické vafle.



# DOMO

*A party at home!*

LINEA 2000 BV  
Dompel 9 | 2200 Herentals | Belgium  
[www.domo-elektro.be](http://www.domo-elektro.be)