

# MULTIFLEX WAFELS



**Tupperware®**

MULTIFLEX WAFELS



Met Tupperware is geen fantasietje te gek voor je wafels.  
Je eet ze zoet of hartig, zo uit het vuistje, met een saus of gegarneerd.  
Knapperig of heerlijk zacht ... Je maakt ze precies zoals jij ze wilt!  
Geen reden is te gek om ze te maken en er vooral van te smullen.  
In je eentje, met het gezin of onder vrienden.  
Bovendien maak je 8 wafels in één keer. Zo sta jij niet de hele tijd in de  
keuken en kan iedereen er samen van genieten.

# MULTIFLEX WAFELS

De wafel is een licht gebak dat je meteen herkent aan de ruiten in het deeg. Deze feestelijke lekkernij is niet meer weg te denken van kermissen of braderieën. Met Tupperware en zijn MultiFlex Wafels kun je dagelijks van die gezellige, feestelijke momenten beleven. Zelf wafels maken die zowel zacht als krokant zijn? Voortaan is het kinderspel!

## GESLAAGDE WAFELS

- Als je lekkere wafels wilt, is het belangrijk dat je de bloem goed afweegt (geen equivalent in ml).
- In al onze recepten gebruiken we middelgrote eieren.
- De baktijd kan verschillen van oven tot oven.
- Plaats je 2 MultiFlex Wafels voor een gelijkmatig resultaat op het koude ovenrooster, maar laat er wat ruimte tussen zodat de hitte goed kan circuleren.
- De wafels worden doorgaans gebakken in een heteluchtoven. Als je oven niet met die functie is uitgerust, plaats je het rooster onderaan in de traditionele oven en verleng je de baktijd een beetje.
- Krijg je de wafels moeilijk uit hun vorm? Laat ze dan nog 1 tot 2 minuten langer bakken.

## WAFELS BAKKEN WORDT KINDERSPEL

Je kunt wafels zonder garnituur probleemloos bewaren in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**, in de diepvries of de koelkast (24 u). Maak ze weer knapperig in de broodrooster of in de oven op 200 °C.



Je moet de **MultiFlex Wafels** niet vooraf met boter invetten. Omdat hij zo soepel is, kun je de wafels gemakkelijk uit de vorm halen.



De **Speedy Chef** klopt het eiwit stevig op, zodat je wafels heerlijk luchtig zijn. Hij is ook handig om vloeibare room tot slagroom te kloppen.



De **Mengkom / Mixerkom 3 l** is onmisbaar om je bereidingen gemakkelijk in te mengen.



Met de **Silicone Spatel** roer je vlot door het beslag en verdeel je het gemakkelijk over de MultiFlex Wafels.



# HARTIGE WAFEL



**Bereidingstijd**  
**10 min**



**220 °C**  
**15 tot 17 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 125 g bloem
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 75 ml (5 el) bier
- 30 ml (2 el) olie

## BEREIDING

1. Doe het bakpoeder, de bloem, het zout, de peper, de eidooiers en de melk in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Roer met de **Soepele Klopper**. Giet er het bier en de olie bij, en klop tot een glad beslag.

2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.

3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 12 tot 13 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.

4. Haal de wafels uit de vorm, leg ze op het rooster en laat ze nog eens 3 tot 4 min bakken.

5. Dien de wafels op met slagroom met een smaakje of een garnituur naar keuze (rillette, tapenade, hummus, tarama, guacamole, tzatziki ...).

Klop 200 ml heel koude volle room in de **Speedy Chef** tot slagroom en voeg dan met behulp van de **Silicone Spatel** naar keuze volgende ingrediënten toe:

### SLAGROOM MET CHORIZO

60 g chorizo, fijngehakt in de **TurboMax**.

### SLAGROOM MET TOMAAT

60 g zongedroogde tomaten in olie, uitgelekt en fijngehakt.

### SLAGROOM MET UI

150 g gepelde uien, fijngehakt en met 25 ml (5 tl) olie 6 min op 600 watt gefruit in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** (roer halfweg de kooktijd om). Laat afkoelen en voeg vervolgens toe aan de slagroom.

### GEROOKTE SLAGROOM

100 g gerookte spekblokjes, 3 min op 600 watt gekookt in de MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l (roer halfweg de kooktijd om). Laat uitlekken en afkoelen. Voeg vervolgens toe aan de slagroom.

### SLAGROOM MET KNOFLOOK

30 g gepelde teentjes knoflook, ontkiemd en met 50 ml (10 tl) vloeibare room 3 min gegaard in de MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l op 600 watt. Roer om en laat weer 3 min garen op 360 watt. Laat afkoelen en roer vervolgens door de slagroom.





# APEROWAFEL MET OLIJVEN



**Bereidingstijd**  
**10 min**



**220 °C**  
**15 tot 17 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 125 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 75 ml (5 el) bier
- 30 ml (2 el) olijfolie
- 50 g groene of zwarte olijven

## BEREIDING

1. Doe de bloem, het bakpoeder, het zout, de peper, de eidooiers en de melk in de **Mengkom / Mixerkom 3** l. Klop met de **Soepele Klopper**. Doe er het bier, de olie en de ontpitte en in de **TurboChef** fijngehakte olijven bij. Roer alles tot een glad beslag.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 12 tot 13 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Haal de wafels uit de vorm en leg ze op het rooster. Mogen de aperowafels nog wat knapperiger zijn? Laat ze dan nog eens 3 tot 4 min bakken.

## APEROWAFEL MET ZONGEDROOGDE TOMATEN

Vervang de olijven door 80 g zongedroogde tomaten in olie (uitgelekt en fijngehakt).

## APEROWAFEL MET TONIJN

Vervang de olijven door 100 g tonijn in olie (uitgelekt en verkruid).

## APEROWAFEL MET KAAS

Vervang de olijven door 100 g comté, parmezaan, mimolette, emmentaler of cantal, geraspt in de **Kaasmolen Plus / Raspmolen**. Vervang de olijfolie door zonnebloemolie.

## APEROWAFEL MET KETCHUP

Vervang de olijven door 75 ml (5 el) ketchup en de olijfolie door zonnebloemolie.



# WAFEL MET HAM EN CHAMPIGNONS



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**220 °C**  
**16 tot 18 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 175 g bloem
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 200 ml melk
- 50 ml (10 tl) olijfolie
- 100 g parmezaan, geraspt
- 5 ml (1 tl) oregano

## Garnituur

- 200 ml tomatensaus
- 100 g champignons
- 90 g gekookte ham
- 250 g mozzarella
- oregano naar smaak
- olijfolie naar smaak

## BEREIDING

1. Doe het bakpoeder, de bloem, het zout, de peper en de eidooiers in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Kloppe** terwijl je er de melk bij giet. Voeg de olijfolie, de parmezaan en de oregano toe en klop.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 11 tot 12 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Plaats het **MultiFlex Ovenblad** op het ovenrooster en leg er de wafels op (haal ze eerst uit de vorm).
5. Verdeel de tomatensaus over de wafels, gevolgd door de schoongemaakte en in schijfjes gesneden champignons, de in reepjes gesneden gekookte ham en de in dunne plakjes of blokjes gesneden mozzarella. Bestrooi met wat oregano en werk elke wafel af met een paar druppeltjes olijfolie.
6. Laat 5 tot 6 min bakken in de oven op 220 °C.



# ELZASSER WAFEL



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**600 watt**  
**10 min**



**220 °C**  
**16 tot 18 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 200 g uien
- 25 ml (5 tl) olie
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 125 g bloem
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 75 ml (5 el) bier

### Garnituur

- 200 g gerookte spekblokjes
- 300 g plattekaas

## BEREIDING

1. Pel de uien en hak ze fijn in de **TurboMax**. Doe ze samen met de olie in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L** en laat ze 6 min fruiten op 600 watt. Roer halfweg de kooktijd om.
2. Doe het bakpoeder, de bloem, het zout, de peper, de eidooiers en de melk in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Roer met de **Soepele Klopper**. Doe er het bier en de gefruite ui bij, en klop tot een glad beslag.
3. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
4. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 12 tot 13 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
5. Doe de spekreepjes in de MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L en laat ze 4 min garen op 600 watt. Laat uitlekken en roer door de plattekaas. Kruid met zout en peper.
6. Plaats het **MultiFlex Ovenblad** op het ovenrooster en leg er de wafels op (haal ze eerst uit de vorm). Verdeel deze bereiding over de wafels en schuif het rooster 4 tot 5 min in de oven op 220 °C.



# ITALIAANS WAFELBROODJE



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**220 °C**  
**14 tot 16 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 BROODJES

- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 125 g bloem
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 75 ml (5 el) bier
- 1 potje (± 285 g) ovengedroogde tomaten
- 25 ml (5 tl) olie van gedroogde tomaten

## Garnituur

- 90 g tapenade
- 8 dunne sneetjes gedroogde ham (Aoste, Serrano of Parma)
- 100 g Rucola

## BEREIDING

1. Doe het bakpoeder, de bloem, het zout, de peper, de eidooiers en de melk in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Roer met de **Soepele Klopper**. Doe er het bier, de gedroogde tomaten (uitgelekt en fijngehakt in de **TurboMax**) en de olie bij, en klop tot een glad beslag.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 14 tot 16 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Haal ze uit de vorm, leg ze op een snijplank en snij de wafels diagonaal in twee.
5. Strijk de tapenade uit over de platte kant van 8 halve wafels, leg er een sneetje ham op en verdeel er de rucola over. Sluit het broodje met de resterende halve wafels en dien meteen op.





# SCANDINAVISCH WAFEL



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**220 °C**  
**16 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 16 STUKS

- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 175 ml bier
- 175 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 5 takjes dille
- 50 g kaas, geraspt
- 45 ml (3 el) olie

## Garnituur

- 200 ml volle vloeibare room, goed koud
- 25 ml (5 tl) mierikswortel
- zout en peper naar smaak
- 8 (± 320 g) sneetjes gerookte zalm
- Enkele takjes dille

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, het bier, de bloem, het bakpoeder, het zout en de peper in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Roer met de **Soepele Kloppe**.
2. Hak de dilleblaadjes en de kaas fijn in de **TurboChef** en doe ze samen met de olie in de Mengkom / Mixerkom. Roer goed.
3. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig en in twee keer door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
4. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 13 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
5. Haal de wafels uit de vorm, leg ze op het rooster en laat ze nog eens 3 min bakken.
6. Klop de koude vloeibare volle room in de afgewassen Speedy Chef tot slagroom. Doe er de mierikswortel, het zout en de peper bij, en roer voorzichtig met de Silicone Spatel.
7. Snij de wafels diagonaal in 2. Plaats de gekartelde spuitmond op de **Spuitzak**, vul hem met de slagroom met mierikswortel en versier de wafels. Leg er een half plakje gerookte zalm en dilletakjes op.

**Tip:** Je kunt de slagroom met mierikswortel ook vervangen door slagroom met citroen: klop in de **Speedy Chef** 200 ml heel koude vloeibare room met 25 ml (5 tl) citroensap tot slagroom en werk af met zout en peper.



# CROQUE-WAFEL



**Bereidingstijd**  
15 min



**220 °C**  
19 tot 21 min

## INGREDIËNTEN VOOR 4 CROQUE-WAFELS

- 2 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 125 g bloem
- 2 ml zout
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 30 ml (2 el) olie
- 1 mespuntje nootmuskaat
- 75 ml (5 el) bier

### Garnituur

- 100 g kaas, geraspt
- 25 ml (5 tl) melk
- 2 (± 120 g) mooie sneetjes ham

## BEREIDING

1. Meng de eidooiers, de melk, de bloem, het zout, het bakpoeder, de olie en de nootmuskaat met de **Soepele Klopper** in de **Maatkan / Mix-n-Meet 2 l**. Doe er het bier bij en roer tot een glad beslag.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Maatkan.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 11 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Roer de kaas en de melk door elkaar in de **Ruimtekomp 500 ml**.
5. Plaats het **MultiFlex Ovenblad** op het ovenrooster en leg er de wafels op (haal ze eerst uit de vorm). Beleg de helft van de wafels met ½ sneetje ham en de helft van de inhoud uit de Ruimtekomp. Bedek met de rest van de wafels. Verdeel de rest van de bereiding in de Ruimtekomp over de croque-wafels en laat ze 8 tot 10 min bakken in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.



# WAFEL MET BOSPADDENSTOELEN



**Bereidingstijd**  
15 min



**600 watt**  
2 min



**220 °C**  
13 tot 14 min



**Baktijd**  
± 15 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 5 g gedroogde paddenstoelen
- 100 ml water
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 150 ml melk
- 125 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 25 ml (5 tl) olie

## Garnituur

- 2 (± 10 g) teentjes knoflook
- 5 takjes peterselie
- 500 g champignons
- 25 ml (5 tl) olie
- 300 g diepgevroren paddenstoelen (leekhoortjesbrood, gemengde bospaddenstoelen of andere)
- zout en peper naar smaak
- 90 g sneetjes gerookte eendenfilet

## BEREIDING

1. Doe de gedroogde paddenstoelen met het water in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** en verwarm 2 min op 600 watt. Laat de paddenstoelen 10 min zwellen.
2. Doe de eidooiers, de melk, de bloem, het bakpoeder, het zout, de peper en de olie in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Kloppe**.
3. Hak de gedroogde paddenstoelen met het water fijn in de **TurboMax**. Doe ze in de Mengkom / Mixerkom en roer alles tot een glad beslag.
4. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
5. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 13 tot 14 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
6. Pel de teentjes knoflook en hak ze samen met de gewassen peterselieblaadjes fijn in de TurboMax. Was de champignons en snij ze in plakjes.
7. Bak de diepgevroren paddenstoelen in de olie, zodat ze hun water verliezen. Voeg dan de champignons, de inhoud van de TurboMax en het zout en de peper toe. Laat goudgeel bakken.
8. Garneer de wafels met de gebakken paddenstoelen en de sneetjes eendenfilet. Dien op.



# WAFEL SIRTAKI



**Bereidingstijd**  
**15 min**



**220 °C**  
**14 tot 16 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 75 ml (5 el) bier
- 125 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 30 ml (2 el) olie
- 100 g feta
- 1 (± 200 g) courgette

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de melk, het bier, de bloem, het bakpoeder, het zout en de peper in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Klopper**. Was de courgette, verwijder de zaadjes en hak het vruchtvlees fijn met de **Kaasmolen Plus / Raspmolen**. Doe de courgette samen met de olie en de in kleine stukjes gesneden feta in de Mengkom / Mixerkom. Vermeng goed met de **Silicone Spatel**.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de Spatel voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 11 tot 12 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Haal de wafels uit de vorm, leg ze op het rooster en laat ze nog eens 3 tot 4 min bakken.

**Tip:** Je kunt deze wafels vooraf bereiden en in de koelkast bewaren in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. Verwarm ze vlak voor het opdienen in de broodrooster.

## GROENE WAFEL

Vervang de courgette en de feta door 100 g fijngehakte jonge spinazie en een in kleine stukjes gesneden geitenkaasje.

## ROZE WAFEL

Vervang de courgette en de feta door een gekookte, geschilde en fijngehakte rode biet (± 125 g) en 100 g geraspte comté.





# KRUIDIGE WAFEL MET FOIE GRAS



**Bereidingstijd**  
10 min



**600 watt**  
30 sec



**180 °C**  
20 min

## INGREDIËNTEN VOOR 4 WAFELS / 8 PERSONEN

- 100 g peperkoek
- 2 eieren
- 50 ml (10 tl) melk
- 15 ml (1 el) suiker (± 15 g)
- 2 ml bakpoeder
- 25 g boter

### Garnituur

- 200 g terrine van foie gras
- 200 g slaatje van kruiden (mix van kruiden, rode bietscheuten, mesclun of andere)
- 50 ml (10 tl) vinaigrette met honing

## BEREIDING

1. Doe de peperkoek in stukken in de **ExtraChef / Super Chef**. Voeg de eieren, de melk en de suiker toe, en mix kort. Zet 15 min opzij, zodat de peperkoek het vocht kan opnemen.
2. Laat de boter 30 sec smelten op 600 watt en voeg ze samen met het bakpoeder toe aan het peperkoekmengsel. Mix tot een perfect gladde bereiding.
3. Giet de bereiding in de **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en laat 20 min bakken in de voorverwarmde heteluchtoven op 180 °C. Laat de wafels enkele minuten afkoelen, haal ze uit de vorm en snij ze diagonaal door.
4. Serveer ½ wafel per persoon, met daarop een plakje of reepjes foie gras en het kruidenslaatje, op smaak gebracht met de vinaigrette met honing.

## VINAIGRETTE MET HONING

Doe in volgorde 25 ml (5 tl) mosterd, 100 ml sherryazijn, 300 ml olie, 30 ml (2 el) vloeibare honing, zout en peper in een shaker en schud goed. Bewaar in de koelkast.



# WAFEL TARTIFLETTE



**Bereidingstijd**  
15 min



**600 watt**  
14 min



**180 °C**  
20 min



**220 °C**  
6 tot 8 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 350 g pureeaardappelen
- 100 ml water
- 90 g zachte boter
- 75 ml (5 el) melk
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 1 mespuntje nootmuskaat
- 2 ml Zout
- peper naar smaak

## Garnituur

- 200 g gerookte spekreepjes
- ½ reblochon

## BEREIDING

1. Schil de aardappelen met de **Universele Dunschiller**, snij ze in stukken en spoel ze. Kook ze samen met het water 10 min op 600 watt in de **MicroCook Rond 2,25 l**. Laat 3 min rusten.
2. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper**. Doe er de zachte boter bij en roer met de **Silicone Spatel**. Voeg de melk, de eidooiers, de nootmuskaat, het zout en de peper toe, en roer.
3. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze voorzichtig en in twee keer door de aardappelpuree.
4. Verdeel de bereiding over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 20 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 180 °C. Laat de wafels enkele minuten rusten. Haal ze dan voorzichtig uit de vorm en leg ze op het **MultiFlex Ovenblad** dat je op het ovenrooster hebt geplaatst.
5. Doe de spekreepjes in de afgewassen MicroCook Rond 2,25 l en laat ze 4 min garen op 600 watt. Laat 1 min rusten en giet af.
6. Krab de korst van de ½ Reblochon en snij de kaas in 24 sneetjes.
7. Verdeel de spekreepjes over de wafels, leg op elke wafel 3 sneetjes Reblochon en laat de wafels 6 tot 8 min bakken in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.



# CREOOLSE WAFEL



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**220 °C**  
**15 tot 17 min**



**Baktijd**  
**± 10 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 125 g bloem
- zout en peper naar smaak
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 75 ml (5 el) bier
- 30 ml (2 el) olie
- 120 g Antilliaanse bloedworst

### Garnituur

- 4 (± 800 g) Golden-appels
- 25 g boter

## BEREIDING

1. Doe het bakpoeder, de bloem, het zout, de peper, de eidooiers en de melk in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Kloppe**. Giet er het bier, de olie en de met een vork geprakte bloedworst zonder vel bij. Klop tot een gladde bereiding.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 12 tot 13 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Schil de appels en snij ze in 12 stukken. Bak ze ongeveer 10 min in een hete pan met de boter. Draai ze regelmatig om, zodat ze mooi karamelliseren.
5. Plaats het **MultiFlex Ovenblad** op het ovenrooster en leg er de wafels op (haal ze eerst uit de vorm). Verdeel er de gekaramelliseerde appels over en schuif de wafels nog 3 tot 4 min in de oven.

**Tip:** Je kunt de gebakken appels vervangen door appelmoes: laat de geschilde en in stukken gesneden appels samen met de suiker 15 min garen op 600 watt in de **MicroCook Rond 2,25 l**, met het deksel in de geopende stand. Roer halweg de kooktijd eens om. Laat 5 min rusten, giet de appels af en prak ze met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper**.



# WAFEL PEREN-ROQUEFORT



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**220 °C**  
**13 tot 15 min**



**Baktijd**  
**8 tot 10 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 100 g Roquefort
- 175 ml melk
- 175 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 2 ml zout
- peper naar smaak
- 50 ml (10 tl) olie

## Garnituur

- 25 ml (5 tl) rozijnen
- 15 ml (1 el) armagnac
- 1,2 kg vrij stevige peren
- 20 g boter
- 30 ml (± 30 g) suiker
- 50 g walnoten
- 80 g Roquefort

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de verkruidelde Roquefort, de melk, de bloem, het bakpoeder, het zout, de peper en de olie in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Kloppele**.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze voorzichtig en in twee keer door de mengeling met behulp van de **Silicone Spatel**.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 13 tot 15 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C. Laat de wafels 1 tot 2 min rusten en haal ze uit de vorm.
4. Laat de rozijnen in de **Ruimtekomp 300 ml** weken in de armagnac.
5. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snij de peren in kleine blokjes.
6. Laat de boter smelten in een pan en doe er de peren en de suiker bij. Laat 8 tot 10 min bakken op een hoog vuur en roer regelmatig. Doe er op het eind de in armagnac geweekte rozijnen bij.
7. Dien de wafels op met de gekaramelliseerde peren. Bestrooi ze met vermalen walnoten en kleine stukjes Roquefort.

**Tip:** Je kunt de Roquefort vervangen door gorgonzola of andere schimmelkaas.

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.





# ZOETE WAFEL



**Bereidingstijd**  
**10 min**



**600 watt**  
**50 sec**



**220 °C**  
**14 tot 15 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 250 ml melk
- 175 g bloem
- 1 mespuntje zout
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 75 ml (± 75 g) suiker
- 90 g boter

### Om te serveren

- poedersuiker naar smaak

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de melk, de bloem, het zout, het bakpoeder en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Kloppe**. Laat de boter 50 sec smelten in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** op 600 watt en roer.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze voorzichtig en in twee keer door de mengeling met behulp van de **Silicone Spatel**.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 11 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Haal de wafels uit de vorm, leg ze op het rooster en laat ze nog eens 3 tot 4 min bakken. Dien ze op met suiker, poedersuiker, confituur, saus of een andere garnituur naar smaak. Je kunt het beslag naar keuze op smaak brengen met 5 ml (1 tl) vloeibare vanille, 1 ml aroma van bittere amandel, 5 ml (1 tl) aroma van oranjebloesem, ½ geraspte tonkaboon, 5 ml (1 tl) rum, 5 ml (1 tl) Grand Marnier of Cointreau ...

## CARAMBAR® -SAUS

Leg 10 Carambars® in de MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l en verwarm ze samen met 200 ml vloeibare room 1 min 30 sec op 600 watt in de magnetron. Laat 2 min rusten en verwarm nog 1 min. Roer met de Soepele Kloppe tot de Carambars® volledig gesmolten zijn.

## CHOCOLADESAUS

Verwarm 150 ml melk 1 min 30 sec op 600 watt in de MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l. Doe er 200 g chocolade in stukken bij en laat 1 min rusten. Roer met de Soepele Kloppe tot de chocolade volledig gesmolten is.

## KOFFIESAUS

Vermeng 250 ml vloeibare volle room met 15 ml oploskoffie en 75 ml poedersuiker (± 35 g). Verwarm 2 min 30 sec op 600 watt in de MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l. Roer halfweg de kooktijd om.



# WAFEL ... MET VEEL CHOCOLADE



**Bereidingstijd**  
15 min



**600 watt**  
2 min 30 sec



**180 °C**  
16 tot 18 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 200 g pure dessertchocolade
- 100 g boter
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 100 ml suiker (± 100 g)
- 45 ml (3 el) melk
- 100 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder

### Garnituur

- slagroom met witte chocolade (recept hieronder)
- chocoladesaus (recept p. 32)

## BEREIDING

1. Snij de boter in blokjes en de chocolade in stukken. Laat ze 2 min 30 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**. Laat 1 min rusten en roer goed.
2. Klop de eidooiers en de suiker krachtig in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** met behulp van de **Klopper** tot de mengeling er bleek uitziet en in volume is verdubbeld. Doe er de melk, de bloem en het bakpoeder bij, en klop goed. Giet er de gesmolten chocolade bij en meng met de **Silicone Spatel**.
3. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze voorzichtig en in twee keer door de bereiding in de Mengkom / Mixerkom.
4. Giet de bereiding in twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 16 tot 18 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 180 °C. Neem de wafels uit de oven, laat ze afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vorm.
5. Versier de wafels met slagroom met witte chocolade en chocoladesaus.

**Tip:** Je kunt deze wafels met chocolade ook in 6 tot 7 min klaarmaken in de magnetron op 600 watt.

## SLAGROOM MET WITTE CHOCOLADE

Breek 150 g witte chocolade in stukken en laat ze 1 min 30 sec smelten op 360 watt in de MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l. Laat 3 min rusten en roer. Verwarm indien nodig nog eens 20 sec op 360 watt. Klop 150 ml heel koude vloeibare room tot slagroom in de Speedy Chef. Schep die voorzichtig en in twee keer door de gesmolten witte chocolade met de Silicone Spatel.



# WAFEL CITROEN-MERINGUE



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**600 watt**  
**50 sec**



**220 °C**  
**16 tot 17 min**



**180 °C**  
**4 tot 5 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 200 ml melk
- 175 g bloem
- 1 mespuntje zout
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- ½ onbespoten citroen
- 75 ml (± 75 g) suiker
- 90 gr boter

## Garnituur

- 4 eiwitten
- 200 ml (± 100 g) poedersuiker
- 250 g lemon Curd (citroencrème afdeling Wereldkeuken)

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de melk, de bloem, het zout, het bakpoeder, de geraspte schil van de ½ citroen en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Klopper**. Laat de boter 50 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** en roer.

2. Klop 3 eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig en in twee keer door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.

3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 12 min in de voorverwarmde oven op 220 °C. Laat de wafels 2 min rusten. Haal ze dan uit de vorm en leg ze op het **MultiFlex Ovenblad** dat je op het ovenrooster hebt geplaatst. Laat afkoelen.

4. Klop de eiwitten van de garnituur stevig op in de afgewassen Speedy Chef, doe er de poedersuiker bij en klop nog een paar seconden tot je een mooie meringue overhoudt.

5. Verdeel de Lemon Curd over de wafels. Steek de gekartelde spuitmond op de **Spuitzak**, vul die met de meringue en verdeel de meringue over de wafels. Laat ze nog 4 tot 5 min bakken in de oven op 220 °C, tot de meringue wat begint te kleuren. Laat de wafels volledig afkoelen voor je ze opdiend.



# WAFEL BABA MET RUM



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**600 watt**  
**40 sec**



**180 °C**  
**16 tot 18 min**



**Kookpot**  
**5 tot 10 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 50 g boter
- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 150 ml (± 150 g) suiker
- 45 ml (3 el) melk
- 120 g bloem
- 10 ml (2 tl) bakpoeder

## Siroop

- 800 ml water
- 300 ml (± 300 g) suiker
- 250 ml rum

## BEREIDING

1. Snij de boter in blokjes en laat ze 40 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L**.
2. Doe de eidooiers en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**. Klop krachtig met de **Klopper / Platte Garde** tot de mengeling er bleek uitziet en in volume is verdubbeld. Doe er de melk, de bloem, het bakpoeder en de gesmolten boter bij. Roer goed met de **Silicone Spatel**.
3. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze voorzichtig en in twee keer door de bereiding in de Mengkom / Mixerkom.
4. Giet de bereiding in twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 16 tot 18 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 180 °C. Neem de wafels uit de oven, laat ze afkoelen en haal ze uit de vorm.
5. Maak ondertussen de siroop: doe het water en de suiker in een kookpot. Laat 5 tot 10 min koken, tot de suiker oplost en de siroop wat begint in te dikken. Doe er de rum bij en laat afkoelen.
6. Leg de wafels in 2 **Igloo / Diepvries Dozen Plus 2,25 l** en giet er de afgekoelde siroop over, zodat ze die goed kunnen opnemen. Serveer de wafels zo of met wat zoete slagroom erop.

**Tip:** Maak je wafels de dag voordien klaar. Ze zullen de siroop dan nog beter hebben opgenomen.

## ZOETE SLAGROOM

Klop 250 ml heel koude vloeibare volle room tot slagroom in de Speedy Chef. Voeg 50 ml (25 g) poedersuiker en 5 ml (1 tl) vanille-extract toe, en klop nog even. Bewaar in de koelkast.





# WAFEL PIÑA COLADA



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**600 watt**  
**30 sec**



**220 °C**  
**15 tot 16 min**



**Baktijd**  
**± 10 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 2 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 200 ml melk
- 125 g bloem
- 150 ml (± 50 g) kokos, geraspt
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 50 ml (± 50 g) suiker
- 50 g boter

### Garnituur

- 40 g boter
- 1 groot blik (± 350 g netto) ananasschijfjes
- 30 ml (± 30 g) suiker
- 30 ml (2 el) rum
- ± ½ l kokossorbet

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de melk, de bloem, de kokos, het bakpoeder en de suiker in de **Maatkan / Mix-n-Meet 2 l**. Roer met de **Soepele Kloppe**. Laat de boter 30 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**, roer en voeg toe aan de bereiding in de Maatkan / Mix-n-Meet.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig en in twee keer door het beslag in de Maatkan / Mix-n-Meet.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 15 tot 16 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C. Laat de wafels afkoelen en haal ze dan pas uit de vorm.
4. Laat de boter van de garnituur smelten in een pan, doe er de uitgelekte en in stukjes gesneden ananas bij, bestrooi met de suiker en roer zodat de ananas kan karamelliseren.
5. Giet er de rum over en flambeer.
6. Werk elke afgekoelde wafel af met wat stukjes geflambeerde ananas en een bolletje kokossorbet.



# AMANDELWAFEL BELLE-HÉLÈNE



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**600 watt**  
**50 sec**



**190 °C**  
**18 tot 20 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 WAFELS

- 110 g boter
- 40 g bloem
- 225 ml (± 110 g) poedersuiker
- 150 ml (± 60 g) amandelpoeder
- 1 ml bitter amandelaroma
- 3 eiwitten

### Garnituur

- 1 blikje peer (± 225 g netto uitgelekt)
- ± ½ l vanille-ijs
- 50 g amandelschilfers
- chocoladesaus (recept p. 32)

## BEREIDING

1. Snij de boter in blokjes en laat ze 50 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**.
2. Mix de bloem, de poedersuiker, het amandelpoeder, het bittere amandelaroma en de eiwitten in de **ExtraChef / Super Chef**. Voeg de gesmolten boter toe en mix nog eens.
3. Verdeel het beslag over de **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 18 tot 20 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 190 °C.
4. Laat de wafels enkele minuten rusten voor je ze uit de vorm haalt. Leg op elke wafel een in een waaier gesneden ½ peer en een bolletje ijs. Giet er de warme chocoladesaus over en bestrooi met amandelschilfers (natuur of licht geroosterd in de pan).

**Tip:** Snij de niet-gegarneerde wafels in 3 en serveer ze net als financiers bij koffie of warme chocolademelk.



# ROZE WAFEL MET FRAMBOZEN



**Bereidingstijd**  
20 min



**600 watt**  
50 sec



**220 °C**  
14 tot 15 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 250 ml melk
- 175 g bloem
- 1 mespuntje zout
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 75 ml (± 75 g) suiker
- 90 g boter
- 100 g roze pralines

### Garnituur

- 150 ml volle vloeibare room, heel koud
- 75 ml (5 el) mascarpone
- 50 ml (± 25 g) poedersuiker
- 5 ml (1 tl) vanillepoeder
- 250 g frambozen

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de melk, de bloem, het zout, het bakpoeder en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Klopper**. Laat de boter 50 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** en roer.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig en in twee keer door het beslag in de Mengkom / Mixerkom. Doe er tot slot de in stukjes gebroken roze pralines bij.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 12 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C.
4. Haal de wafels uit de vorm, leg ze op het rooster en laat ze nog eens 2 tot 3 min bakken. Laat afkoelen.
5. Klop de heel koude room en de mascarpone in de afgewassen Speedy Chef tot een stevige slagroom. Voeg tot slot de poedersuiker en het vanillepoeder toe.
6. Snij de wafels diagonaal door. Steek de gekartelde spuitmond op de **Spuitzak**, vul hem met de mascarponeslagroom en spuit op de helft van de wafels toefjes slagroom, afgewisseld met frambozen. Leg er de resterende ½ wafels op en bestrooi met poedersuiker.



# NORMANDISCHE WAFEL



**Bereidingstijd**  
15 min



**600 watt**  
50 sec



**220 °C**  
14 tot 15 min



**Baktijd**  
± 10 min

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 3 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 175 ml cider
- 175 g bloem
- 1 mespuntje zout
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 75 ml (± 75 g) suiker
- 90 g boter

### Garnituur

- 1 kg appels
- 25 g boter
- 50 ml (± 50 g) suiker
- 25 ml (5 tl) calvados
- 80 ml zure room

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de cider, de bloem, het zout, het bakpoeder en de suiker in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Roer met de **Soepele Kloppele**. Laat de boter 50 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** en roer.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig en in twee keer door het beslag in de Mengkom / Mixerkom.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 11 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C. Haal de wafels uit de vorm, leg ze op het ovenrooster en laat ze nog eens 3 tot 4 min bakken.
4. Schil de appels met de **Universele Dunschiller**, verwijder de klokhuizen snij de appels in 8. Bak ze 10 min in een hete pan met de boter. Roer regelmatig. Doe er halfweg de baktijd de suiker bij. Voeg de calvados toe zodra de appels mooi zijn gekaramelliseerd en flambeer.
5. Verdeel de gekaramelliseerde appels over de wafels en schep op elke wafel 10 ml zure room.

**Tip:** Je kunt de gebakken appels vervangen door in de magnetron bereide appelmoes (recept p. 28).





# WAFEL MET KASTANJECRÈME



**Bereidingstijd**  
**20 min**



**600 watt**  
**40 sec**



**220 °C**  
**11 tot 12 min**

## INGREDIËNTEN VOOR 8 WAFELS

- 2 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 125 ml melk
- 100 g kastanjecrème
- 100 g bloem
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 25 ml (± 25 g) suiker
- 1 mespuntje zout
- 5 ml (1 tl) rum (optioneel)
- 60 g boter

## Garnituur

- Mousse met kastanjecrème (recept hieronder)

## BEREIDING

1. Doe de eidooiers, de melk, de kastanjecrème, de bloem, het bakpoeder, de suiker, het zout en de rum in de **Maatkan / Mix-n-Meet 2 l**. Roer met de **Soepele Klopper**. Laat de boter 40 sec smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** en roer.
2. Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en schep ze met de **Silicone Spatel** voorzichtig en in twee keer door het beslag in de Maatkan.
3. Verdeel het beslag over twee **MultiFlex Wafels** die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 11 tot 12 min in de voorverwarmde heteluchtoven op 220 °C. Haal de wafels meteen uit de vorm. Dien op met een mousse met kastanjecrème.

## MOUSSE MET KASTANJECRÈME

Klop 200 ml heel koude volle room in de Speedy Chef tot slagroom en voeg dan met behulp van de Silicone Spatel voorzichtig 75 ml (5 el) kastanjecrème toe.



# FLORENTIJNSE WAFEL



**Bereidingstijd**  
**25 min**



**Kookpot**  
**± 5 min**



**200 °C**  
**10 min**



**360 watt**  
**2 min 30 sec**



**Koelkast**  
**1 u**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 WAFELS

- 75 g noten (amandelen, hazelnoten, pistachenoten, walnoten ...)
- 75 ml (± 75 g) suiker
- 50 ml (10 tL) water
- 75 ml (5 el) vloeibare volle room
- 30 ml (2 el) vloeibare honing
- 200 g pure chocolade

## BEREIDING

1. Hak de noten in grove stukken in de **ExtraChef / Super Chef**.
2. Plaats de **MultiFlex Wafels** op het koude ovenrooster en verdeel er de notenstukjes over.
3. Meng de suiker en het water in een kookpot. Verwarm op een matig vuur (zonder te roeren) tot karamel. Neem de pan van het vuur en roer met de **Klopper / Platte Garde** de room en de honing door de karamel. Zet de pan weer even op een zacht vuur en roer tot de mengeling glad is.
4. Verdeel de bereiding uit de pan over de notenstukjes in de MultiFlex Wafels. Laat 10 min bakken in de voorverwarmde heteluchtoven op 200 °C. Neem uit de oven en laat afkoelen.
5. Breek 150 g chocolade in stukken en laat ze 2 min 30 sec smelten op 360 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L**. Laat 1 min rusten.
6. Meng met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** en doe er de rest van de chocolade bij. Laat 30 sec rusten en roer 1 min. Is de chocolade nog niet helemaal gesmolten? Verwarm hem dan nog eens 20 sec op 360 watt.
7. Verdeel de chocolade met de **Silicone Spatel** over de afgekoelde karamel in de MultiFlex Wafels en plaats ze 1 uur in de koelkast. Zo kan de chocolade hard worden.



# IJSWAFEL MET AARDBEI-BANAAN



**Bereidingstijd**  
15 min



**Diepvries**  
12 u

## INGREDIËNTEN VOOR 4 WAFELS

- 250 g aardbeien
- 2 bananen
- 75 ml (± 75 g) suiker
- 5 ml (1 tl) citroensap

### Garnituur

- ½ zoete slagroom (recept p. 38)

## BEREIDING

1. Haal de steeltjes van de aardbeien en spoel ze. Mix de aardbeien met de gepelde bananen, de suiker en het citroensap tot een gladde coulis in de **ExtraChef / Super Chef**.

2. Plaats de **MultiFlex Wafels** op het deksel van een **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l** of een plat bord, en giet er dan de coulis in. Zet voor minstens 12 u in de diepvriezer.

3. Versier de wafels vlak voor het opdienen met de zoete slagroom. Gebruik hiervoor de **Spuitzak** met de gekartelde spuitmond op.

# IJSWAFEL MET NOUGAT



**Bereidingstijd**  
15 min



**Diepvries**  
12 u

## INGREDIËNTEN VOOR 4 WAFELS

- 200 ml zure room
- 50 ml (± 20 g) praliné
- 1 eiwit
- 40 ml (8 tl) vloeibare honing

### Coulis

- 125 g frambozen
- 25 ml (5 tl) poedersuiker

## BEREIDING

1. Meng de room en de praliné met de **Silicone Spatel** in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**.

2. Klop het eiwit heel stevig op in de **Speedy Chef**. Doe er op het eind de honing bij en klop nog even. Schep het met behulp van de Silicone Spatel heel voorzichtig door de bereiding in de Mengkom / Mixerkom.

3. Plaats de **MultiFlex Wafels** op het deksel van een **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l** of een plat bord, en giet er dan de mengeling in. Zet voor minstens 12 u in de diepvries.

4. Mix de frambozen met de poedersuiker in de **TurboMax** en serveer deze coulis bij de ijswafels met nougat.

**Tip:** Je kunt deze ijswafels vooraf maken. Haal ze uit de vorm zodra ze stevig zijn, stop ze in een Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l, sluit af en bewaar in de diepvries.





# INHOUD

---

AMANDELWAFEL BELLE-HÉLÈNE	42
APEROWAFEL MET KAAS	08
APEROWAFEL MET KETCHUP	08
APEROWAFEL MET OLIJVEN	08
APEROWAFEL MET TONIJN	08
APEROWAFEL MET ZONGEDROOGDE TOMATEN	08
CARAMBAR®-SAUS	32
CHOCOLADESAUS	32
CREOLSE WAFEL	28
CROQUE-WAFEL	18
ELZASSER WAFEL	12
FLORENTIJNSE WAFEL	50
GEROOKTE SLAGROOM	06
GROENE WAFEL	22
HARTIGE WAFEL	06
IJSWAFEL MET AARDBEI-BANAAN	52
IJSWAFEL MET NOUGAT	52
ITALIAANS WAFELBROODJE	34
KOFFIESAUS	32
KRUIDIGE WAFEL MET FOIE GRAS	24
MOUSSE MET KASTANJECRÈME	48
NORMANDISCHE WAFEL	46
ROZE WAFEL	22
ROZE WAFEL MET FRAMBOZEN	44
SCANDINAVISCH WAFEL	16
SLAGROOM MET CHORIZO	06
SLAGROOM MET KNOFLOOK	06
SLAGROOM MET TOMAAT	06
SLAGROOM MET UI	06
SLAGROOM MET WITTE CHOCOLADE	34
VINAIGRETTE MET HONING	24
WAFEL ... MET VEEL CHOCOLADE	34
WAFEL BABA MET RUM	38
WAFEL CITROEN-MERINGUE	36
WAFEL MET BOSPADENSTOELEN	20
WAFEL MET HAM EN CHAMPIGNONS	10
WAFEL MET KASTANJECRÈME	48
WAFEL PEREN-ROQUEFORT	30
WAFEL PIÑA COLADA	40
WAFEL SIRTAKI	22
WAFEL TARTIFLETTE	26
ZOETE SLAGROOM	38
ZOETE WAFEL	32







**Tupperware®**

[www.tupperware.be](http://www.tupperware.be)  
[www.tupperware.nl](http://www.tupperware.nl)

© 2018 Tupperware. All Rights Reserved.