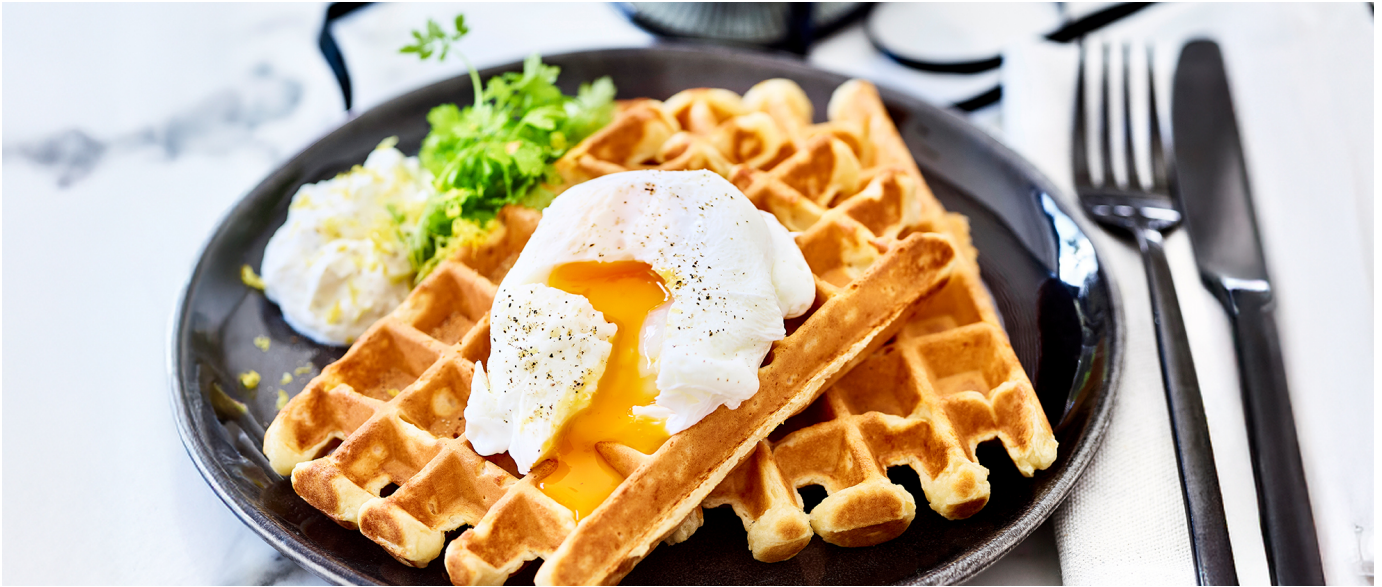




Hartige wafel met ricotta en gepocheerd ei



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3 citroenen (geraspte schil)
700 gram ricottakaas
2 deciliter volle melk
10 eieren
50 gram parmezaan (geraspt)
250 gram patisseriebloem
1 1/2 theelepels bakpoeder
3 eetlepels olijfolie
200 gram roomboter
1 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels wittewijnazijn
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom 2/3 van de citroenrasp met 2/3 van de ricotta, de melk, 4 eieren, de Parmezaanse kaas, de bloem en het bakpoeder tot een glad beslag. Laat minstens een uur, maar het liefst een nacht rusten in de koelkast.
- 2.** Meng de rest van de ricotta met de rest van de geraspte citroenschil en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Verhit het wafelijzer en bestrijk de ijzers met gesmolten boter. Bak wafels van het beslag. Ze moeten 6 à 8 minuten bakken.
- 4.** Hou de wafels warm in de oven op 90 °C.
- 5.** Breng een diepe pan water aan de kook en voeg de azijn toe. Breek een ei in een kopje en laat het langzaam in het lichtjes pruttelende water glijden. Laat 3 minuten garen en schep het ei eruit met een schuimspaan. Laat uitlekken op keukenpapier. Pocheer zo de rest van de eieren.



- 6.** Leg op elk bord een wafel met daarop een beetje citroenricotta en een gepocheerd ei.