Wortel-chiliwafels met room

Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Knoflook & lente-ui WOK 450g

Bresc Rode peperpuree 450g

Bresc Vijgen tapenade 325g

Ingrediënten

4

Voor de wafels:

- 125 g volkoren speltmeel
- 100 g wortel, geraspt
- 100 g sojamelk
- 25 g amandelmeel
- 15 g Bresc Vijgentapenade
- 3 g Bresc Rode peperpuree
- 2,5 g bakpoeder
- 2 st eieren

Voor de topping:

- 200 g banketbakkersroom
- 40 g Bresc WOKPeper
- 15 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 0,5 st wortel, paars
- olie

atsina cress

Bereidingswijze

Schil de paarse wortel en snijd op de mandoline in dunne plakken. Droog de plakken wortel tot chips gedurende 2,5 uur in de oven op 80 . Vermeng het volkoren speltmeel, amandelmeel, geraspte wortel, sojamelk, bakpoeder, rode peperpuree, tapenade vijgen en de eieren tot een glad beslag. Breng de banketbakkersroom op smaak met de gember- en citroengraspuree, vul het mengsel in een spuitzak. Verwarm het wafelijzer voor en vet lichtjes in met olie. Giet het beslag op het wafelijzer en bak de wafels goudbruin. Spuit de wafels op met de banketbakkersroom. Garneer met de wokpeper, atsina cress en chips van paarse wortel.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000