

Bloemkool wafels

300 gr verse bloemkoolrijst
2 eieren
1 sjalotje gesnipperd
mispunt chilivlokken
50 gr extra belegen kaas geraspt
20 gr oude kaas geraspt



Bereiding:

Roerbak de bloemkoolrijst in een droge wok 2 minuten.

Laat de bloemkoolrijst even afkoelen.

klop de eieren los, voeg het sjalotje en de chilivlokken toe.

Meng de bloemkoolrijst, het eimengsel en de kaas in een kom.

Doe het beslag in een voorverwarmd wafelijzer en bak de wafels in 7-8 minuten gaar en bruin.

Smakelijk eten !