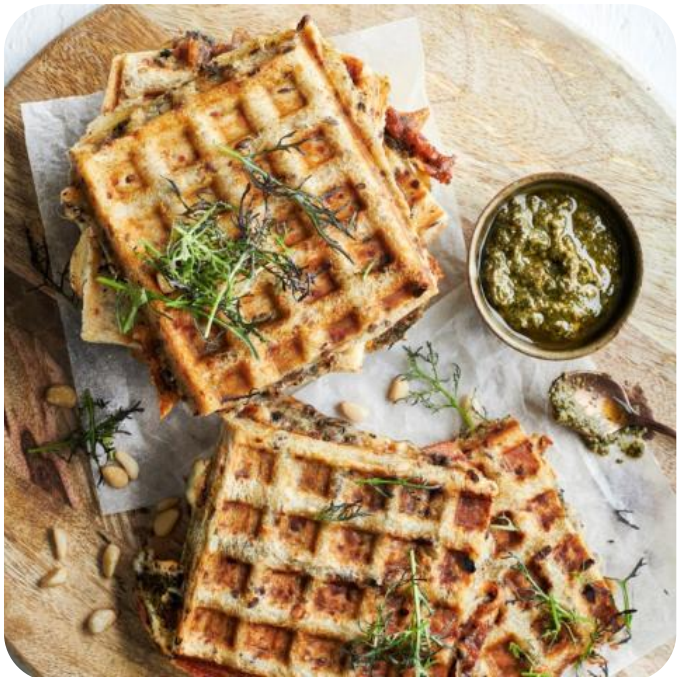
Hartige havermoutwafels

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht Snack Vegetarisch

4 tot 6 personen (1 wafel per persoon)

10 min



Wafels krijgen vaak een zoete invulling, hoewel een hartige versie net zo goed kan zijn – of zelfs lekkerder. Verwen jezelf en jouw bezoek daarom eens met deze hartige havermoutwafels. Een heerlijk en origineel recept op basis van gezond havermoutbrood. Dit recept kan ook gemaakt worden met oud brood.

Ingrediënten

- 8 à 12 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- 250 g gerookte scamorza (kan worden vervangen door elke andere harde kaas of gewone mozzarella)
- 150 g olijventapenade (of andere soort tapenade)
- 100 g de basilicumpesto (of andere soort pesto)

Benodigdheden

- Wafelijzer

1. Snij de scamorza in sneetjes.
2. Neem twee sneden brood. Smeer olijventapenade op de ene snede en basilicumpesto op de andere.
3. Leg de scamorza (vrije keuze) op één van de sneden en leg de sneden op elkaar.
4. Herhaal dit totdat alle sneden brood gebruikt werden.
5. Leg de boterhamen een paar minuten in het wafelijzer.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.