



Hartige ontbijtwafels met rode pesto kaas



Ingrediënten

- 75 gram Griekse yoghurt
- 1 ei
- 75 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- 1 theelepel rode pesto
- 25 gram rode pesto kaas
- Optioneel: gebakken ei en avocado

Bereidingswijze

Kleurrijke en verrukkelijke wafels met rode pesto kaas. Wat eet jij vandaag?

- Mix de Griekse yoghurt met het ei.
- Voeg de bloem, bakpoeder, Italiaanse kruiden en rode pesto toe. Breng op smaak met zout en peper.
- Rasp de kaas door het beslag en roer goed.
- Verwarm je wafelijzer en bak de wafels binnen 3 minuten gaar en goudbruin.
- Maak af met een spiegeleltje en avocado.

Dit recept is makkelijk en simpel en werd gemaakt door @thamargoesbananas, bedankt!