

## KEPPELSE WAFELS



### Keppelse wafels met stoofvlees en erwten- muntpuree

#### Bereiding keppelse wafels

Weeg de Aviko [Aardappelpuree](#) af en laat ontdooien in een RVS bekken. Duw vervolgens door een bolzeef en vermeng met de dooiers en de bloem. Maak ondertussen het soezenbeslag. Breng hiervoor het water met de boter aan de kook. Roer er de bloem door en maak dit gaar. Meng er een voor een de eieren door en meng door de aangemaakte Aardappelpuree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Schep de massa in een spuitzak met gladde spuitmond. Verwarm een wafelijzer en spuit er kleine hoopjes van het aardappelbeslag op. Doe de deksel dicht en bak ze gaar. Houd ze warm in een warmtekast van maximaal 65°C.

#### Bereiding erwten-muntpuree

Blancheer de erwten in kokend water met zout. Giet af en pureer ze in de blender met de fijngesneden munt en de boter. Breng op smaak met peper en zout. Schep de erwtenpuree in een spuitzak met glad spuitmondje.

#### Bereiding stoofvlees

Peper en zout het vlees nauwkeurig en royaal. Bak in een combinatie van roomboter en olijfolie. Blus het braadvocht af met de wijn en laat los koken. Fruit de groenten en de knoflook aan in boter en olie en voeg alles samen. Voeg de kruiden toe en stoof heel rustig gaar. Zeef het braadvocht en breng op smaak met limoensap en Tsuyu. Bind licht af met aardappelzetmeel.

#### Bereiding zilveruitjes

Bak de zilveruitjes rondom bruin in een koekenpan met een beetje olie of boter.

#### Afwerking

Plaats de wafel op een disposable schaalje en werk af met de erwtenpuree, takjes munt en tahooncress. Schep er het stoofvlees bij en de gebakken zilveruitjes.



- | 500 g Aviko aardappelpuree
- | 5 eidooiers (of 125 g gepasteuriseerd)
- | 100 g bloem

## Je kunt zoveel meer (met Aviko)

### Soezenbeslag

- | 2,5 dl water
- | 150 g roomboter, ongezoeten
- | 125 g gezeefde bloem
- | 4 hele eieren
- | zout, peper en nootmuskaat

### Stoofvlees

- | 1 kg runderstoofvlees, in stukken
- | ½ prei
- | 1 winterwortel
- | 1 ui
- | 2 teentjes knoflook
- | 2 blaadjes laurier
- | 2 takjes thijm
- | 0,7 liter rode wijn (1 fles)
- | aardappelzetmeel, limoensap en Tsuyu (Japanse sojasaus met Dashi)

### Erwten-muntpuree

- | 500 g diepvrieserwten
- | 200 g roomboter
- | 1 eetl. verse munt, ragfijn gesneden
- | zout & peper

### Zilveruitjes

- | 30 zilveruitjes
- | olie of geklaarde boter
- | Tahooncress en takjes munt (garnering)