

Aardappelwafels uit het Sauerland

Een hartige wafel is weer eens wat anders. Heel lekker zijn de aardappelwafels die typisch voor de streek zijn. Heel lekker met verse bospaddenstoelen uit de uitgestrekte bossen. In Duitsland mag je bijvoorbeeld cantharellen zelf plukken in de natuur. De cantharel voelt zich thuis in lichte bossen op een mosrijke bodem.





Ingrediënten (voor ongeveer 10 wafels): 1 kg gekookte aardappelen, 6 uien, 80 g boter, 500 ml melk, 5 eieren, 1 pakje bakpoeder (7 gram), 300 g bloem, zout, nootmuskaat

Voor de cantharellen: cantharellen, komijn, een paar takjes tijm, spekblokjes, Een gesnipperd uitje

Voor de kruidenkward: 250 ml kwark, 100 ml room, verse bieslook, peterselie en citroenschil, zout, peper en een snufje suiker om op smaak te brengen

Bereidingswijze:

- Rasp de gekookte aardappelen fijn, snij de uien in hele fijne blokjes en smelt de boter. Roer de rest van de ingrediënten samen tot een deeg en voeg tot de aardappelen en uien erdoor. Laat het deeg ongeveer 20 minuten rusten.
- Was de cantharellen kort in koud water met een beetje meel wassen (daarmee wordt het vuil beter gevangen). Leg de paddenstoelen vervolgens op een droog doek en met een mes de laatste restjes vuil verwijderen.
- Meng alle ingrediënten voor de kruidenkward in een kom en zet opzij.
- Bak de wafels in een wafelijzer op middelmatige temperatuur tot ze goudbruin zijn (hou ze warm in een oven op ongeveer 120 graden)
- Verhit een pan met olie en braad de cantharellen. Voeg spekblokjes en het gesnipperde uitje toe. Kruid met gemalen komijn zout, peper en een takje tijm.
- Eet smakelijk!

Serveer dit recept met een koud pilsje

Bron: Landgasthof Seemer, Wenholthausen