



WAFELS MET BIER, HARTIG



Een hartige wafel met bacon en jam.

Ingrediënten

- Pak wafelmix
- Flesje Balcones Edition 2024 Imp. Doppelbock
- 3 uien
- 2 tenen knoflook
- 500 gram bacon
- 2 runderboullion blokjes
- Halve kop bruine bastard suiker
- 3 cm gember
- 2 kruidnagels

Bereidingswijze

1. Maak de wafelmix volgens de instructie op het pak.
2. Snij de bacon en uien fijn. Smoor de uien, voeg na 10 minuten de bacon toe.
3. Rasp de gember en knoflook en voeg deze samen met de kruidnagels ook toe.
4. Tenslotte voeg je ook het bier, de suiker en de bouillon blokjes toe, breng dit aan de kook. Hierna laat je dit een uur sudderen.
5. Steek de vuurschaal of bbq aan en zorg dat de wafelijzers ingevet zijn.
6. Giet wat beslag in het ijzer en bak de wafel totdat deze aan beide kanten mooi bruin en gaar is.
7. Serveer de wafel met de jam en natuurlijk een glas bier.

Bierparing

De bacon en wafels gaan heerlijk samen met de Balcones Edition 2024 Imp. Doppelbock. Het zoete karamelachtige en de rozijn combineren goed met bacon, ui en de wafels.

BBQ en gereedschap

- Vuurschaal of bbq
- Wafelijzer