

Krokante hapjes met **fijngemaakte, aubergine en kabeljauw**



4 mensen

15 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

2 glaasjes van 105g la belle-iloise Geplette Aubergine en Kabeljauw
300g aardappelen
1 eierdooier
12 cl Melk
60g bloem
30g geraspte Gruyère kaas
2 eetlepels zonnebloemolie
80g sla (idealiter lollo rossa)
Een beetje fromage frais

De fasen

- 1- Schil de aardappelen met behulp van een dunschiller en was ze
- 2- Dep ze droog met een keukendoek
- 3- Rasp de aardappelen fijn met een keukenrobot of handrasp
- 4- Klop in een slacom de eierdooier met de melk los
- 5- Roer de bloem, de gruyèrekaas en de olie erdoor
- 6- Voeg de geraspte aardappelen toe en meng goed
- 7- Bak de wafels ongeveer 7 minuten in een voorverwarmd, ingevet wafelijzer (als je geen wafelijzer hebt, kun je ze op laag vuur in de vorm van een wafel in de pan bakken)
- 8- Beleg de wafels wanneer ze nog warm zijn met een halve verrine fijngemaakte aubergine en kabeljauw (warm of koud, naar voorkeur) en een schepje verse kaas
- 9- Serveer met een klein beetje salade lollo rossa