

# Pompoenwafels

Uit de workshop 'Think out of the Lunchbox'



ColliShop

**8 wafels – 20 minuten + 1 uur afkoelen in de koelkast**

## Ingrediënten

- 250 g pompoen
- 125 g havermout
- 4 Ovyta eieren
- 1 kl bakpoeder
- 1 kl gemalen kaneel
- 1 kl vanillesuiker
- Een snuifje zout

### Ter afwerking:

- Ahornsiroop
- Pecannoten (of andere noten)

## Bereidingswijze

- Snij de pompoen in stukken en laat garen in kokend water.
- Giet het water af en laat de pompoen afkoelen.
- Meng de pompoen, de havermout, de eieren, het bakpoeder, de kaneel, de vanillesuiker en een snuifje zout in een kom.
- Pureer alles tot een egale massa met een staafmixer.
- Laat het mengsel een uurtje opstijven (afkoelen) in de koelkast.
- Verhit het wafelijzer en bak wafels met het beslag uit de koelkast.
- Werk je wafel af met wat ahornsiroop of gehakte noten.

## Tip

Buiten het seizoen kan je zeker diepvriespompoen gebruiken. In het pompoenseizoen kies je bij voorkeur voor kastanje pompoen. Deze hoeft je niet te schillen, wat veiliger is voor de vingers!

***In samenwerking met Ovyta, Besana & Bosch.***