

nl

**CLEINE WAFELS
GESEIT
BASTONCELLI**



fr

**PETITES GAUFRES
APPELÉES
BASTONCELLI**



en

**SMALL WAFFLES
CALLED
BASTONCELLI**



NIEUW RECEPT

van Viki Geunes, chef 't Zilte

nl *Wafels zijn nu vaak onderdeel van een gerecht en combineren we met andere ingrediënten zoals mascarponecrème en frambozen. Het rozenwater combineren we met de eetbare blaadjes en de rozenbottellikeur.*

Nodig voor 4 personen:

100 g suiker
1 ei
120 g bloem
60 g boter
50 g gecondenseerde melk
1 eetl. rozenwater

1 dl rozenbottellikeur
250g mascarpone
3 eieren
80 g suiker
150 g frambozen
20 g verse rozenblaadjes

Bereiding:

Maak een deeg door alle ingrediënten te mengen en bak er dunne galetten van in een wafelijzer.

Klop de dooiers en de helft van de suiker luchtig, meng met de mascarpone en de rozenbottellikeur, spatel er de eiwitten -opgeklopt met de rest van de suiker - onder.

Serveer deze met de wafel, samen met wat frambozen en rozenblaadjes.

NOUVELLE RECETTE

de Viki Geunes, chef 't Zilte

fr *Les gaufres font désormais souvent partie d'un plat associant d'autres ingrédients comme de la crème de mascarpone et des framboises. Nous combinons l'eau de rose avec des pétales de roses comestibles et de la liqueur de baies d'églantier.*

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de sucre
1 œuf
120 g de farine
60 g de beurre
50 g de lait concentré
1 cuillerée à soupe d'eau de rose

1 dl de liqueur de baies d'églantier
250 g de mascarpone
3 œufs
80 g de sucre
150 g de framboises
20 g de pétales de roses frais

Préparation :

Préparez une pâte en mélangeant tous les ingrédients et cuisez de fines galettes dans un gaufrier.

Battez les jaunes et la moitié du sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, ajoutez le mascarpone et la liqueur de baies d'églantier. Ajoutez délicatement à la maryse les blancs d'œufs battus en neige avec le reste du sucre.

Servez la crème obtenue avec la gaufre, déposez quelques framboises et pétales de rose.

NEW RECIPE

of Viki Geunes, chef 't Zilte

en *Waffles are often part of a dish and are combined with other ingredients such as mascarpone and raspberries. We combine the rose water with edible leaves and rose hip liqueur.*

For 4 people:

100 g sugar
1 egg
120 g flower
60 g butter
50 g condensed milk
1 tbsp. rose water

1 dl rose hip liqueur
250g mascarpone
3 eggs
80 g sugar
150 g raspberries
20 g fresh rose petals

Preparation:

Make dough by mixing all ingredients and bake into thin galettes in a waffle iron.

Whisk the egg yolks and half of the sugar until fluffy, mix with the mascarpone and the rose hip liqueur, add the egg whites beaten with the rest of the sugar.

Serve with the waffle, together with some raspberries and rose petals.



(c) Athos Burez

OULD RECEPT

oud nl Mact deegh van fyne blomme, nemt werm water, roosewater, veel suickers ende anis ende een ey of twee, wat versche boter, rollet dan in veel cleyne rollkens, dunne, bacse in een cleen yser ghelic cleine wafelkens oft oblien.

nl Maak deeg van fijne bloem, neem warm water, rozenwater, veel suiker en anijs, een tweetal eieren en wat verse boter. Rol dat in veel kleine en dunne rolletjes, die je bakt in een klein ijzer, zoals kleine wafeltjes of oblieën.

VIEILLE RECETTE

fr Réalisez une pâte à base de farine fine en ajoutant de l'eau chaude, de l'eau de rose, beaucoup de sucre et d'anis, deux œufs et un peu de beurre frais. Façonnez plusieurs petits rouleaux épais que vous faites cuire dans un petit fer, afin d'obtenir de petites gaufres ou oublies.

OLD RECIPE

en Make dough from fine flower, take some hot water, rose water, lots of sugar and anise, two eggs and some fresh butter. Roll it into many small and thin rolls, baked in a small iron, much like small waffles.