

Kunnen Brusselse wafels uit de supermarkt een waardig alternatief zijn voor de warme exemplaren die geserveerd worden in tearooms of verkocht aan kraampjes? Topchef Luc Bellings bakt vijf diepvrieswafels en is aangenaam verrast: «Ik sta ervan versteld hoe goed de meeste zijn.»

Kristel MAURIËN

De hele wereld smult van onze Brusselse wafels, maar van de geschiedenis is er maar weinig bekend. De naam 'Brusselse wafel' is waarschijnlijk ontstaan in 1874; men heeft een recept uit die tijd teruggevonden met die aanduiding. Wellicht bestaat de wafel wel al veel langer en is het recept waarschijnlijk volgens traditie doorgegeven in families. Moeilijk is de receptuur niet: een echte Brusselse wafel bevat bloem, melk, water, eieren, boter en amper suiker. Het is een vederlichte wafel die krokant gebakken wordt en helemaal niet

zoet is. Karakteristiek is haar grote, rechthoekige vorm met diepe vierkante inkepingen. «Een Brusselse wafel eet men warm met minstens poedersuiker en/of slagroom op», weet sterrenchef Luc Bellings. «Door de grote vierkante inkepingen kan de wafel makkelijk geserveerd worden met slagroom, ijs, vers fruit of chocoladesaus. Het is een luchtige, lichte hap waar echt wel extra zoetigheden bij mogen om er een smakelijk gerecht van te maken. Met wat creativiteit kun je niets mis doen met deze wafel: wat doet is, smaakt erbij.»

«Vaak stukken beter dan in vele tearooms»

ZO MOET HET VOLGENS BELLINGS

VOOR 10 WAFELS

- 240 g zelfrijzende bloem
- ½ l melk
- 240 ml water
- 100 g margarine
- 2 eiwitten
- 2 eidooiers
- 1 zakje vanillesuiker

Laat de boter smelten. Meng bloem en suiker, voeg er nog melk aan toe en roer tot een glad beslag. Doe er een na een de eidooiers bij, de rest van de melk en het water. Roer weer tot een glad beslag. Voeg de gesmolten boter toe en roer weer goed glad. Klop de eiwitten stijf. Spatel die luchtig door het beslag en schep het met een lepel in een heet wafelijzer.

SERVEREN

In het beslag zit amper suiker. Doe op de wafel na het bakken zeker wat bloemsuiker om ze smaak te geven. Verse slagroom en vers rood fruit komen zeker de smaak ten goede. Ook met vanille-ijs en chocoladesaus smaakt het lekker.

DELY BRUSSELSE WAFELS

€2,59/4 stuks (Albert Heijn en Aveve)

«Ik ben onder de indruk»

Ingrediënten:

tarwebloem, koolzaadolie (niet gehydrogeneerd), vloeibare margarine (niet gehydrogeneerd: koolzaadolie, water, zout, emulgator: e471, voedingszuur: e330, aroma, kleurstof: e160a(i)) ei-geel, suiker, rijsmiddelen, sojabloem, zout, natuurlijk soja aroma.



Luc Bellings: «Een heel mooie kleur! Dit is net zo lekker als het eruit ziet: een Brusselse wafel met een heerlijke, dunne, krokante korst en een luchtige vulling. Echt een Brusselse wafel zoals ze hoort te zijn! Smaakt net zo goed als een authentieke, beter zelfs dan wat je in de doorsneetearoom voorgeschoteld krijgt. Hier ben ik echt van onder de indruk! Met wat bloemsuiker en een toefje verse slagroom erop heb je in een handomdraai een zéér lekkere wafel om echt van te smullen. Wie thuis niet het juiste wafelijzer heeft om zelf te bakken, haalt met deze diepvrieswafels het perfecte alternatief in huis.»

DELHAIZE BRUSSELSE WAFELS

€2,59/4 stuks (Delhaize)

«Krokant van buiten, zacht van binnen»

Ingrediënten:

water, tarwebloem, ongeharde raapzaadolie, hele vrije-uitloopeieren, oplosbare tarwevezel, suiker, tarwe-eiwit, vollemelkpoeder, rijsmiddelen, natuurlijk aroma.



Luc Bellings: «Deze Brusselse wafel ziet er net zo lekker uit als een authentieke, versgebakken wafel: mooi krokant van buiten en zacht van binnen. Zonder iets extra's smaakt ze niet veel, maar wat bloemsuiker maakt echt een wereld van verschil uit voor je smaakpapillen.»

BRUSSELSE WAFELS ORIGINAL RECIPE

€2,49/4 stuks (Aldi)

«Niet te zoet»

Ingrediënten:

tarwebloem, water, plantaardige oliën en vetten, melkpoeder, sojabloem, maltodextrine, zetmeel, eipoeder, weipoeder, suiker, zout, rijsmiddelen, gist, natuurlijke aroma's.



Luc Bellings: «Na vier minuten in de oven op 200°C is de wafel mooi lichtbruin gebakken. De korst is dun en redelijk krokant, binnenin is de wafel lekker smeuijg. Je proeft wel dat er suiker in het recept is gebruikt, maar het is nog niet te zoet. Bloemsuiker en slagroom kunnen er zeker nog bij om het lekkerder te maken. Weinig op aan te merken.»

DE BELGEN BRUSSELSE WAFELS

€2,69/4 stuks (Carrefour)

«Iets andere vorm»

Ingrediënten:

water, tarwebloem, koolzaadolie, scharreleieren, rijsmiddelen, melkpoeder, zout, natuurlijk aroma.



Luc Bellings: «De Brusselse wafels uit de diepvries lijken op het eerste gezicht allemaal hetzelfde, maar deze is toch iets anders van vorm. Het lijkt meer op een vierkant. Aan de smaak doet het in elk geval niets af, want ook deze heeft een mooi gekleurde, dunne, krokante korst en smeuijge vulling. Met wat creativiteit serveer je met dit product een lekker hapje. Ik sta ervan versteld hoe goed deze wafels zijn.»

BONI BRUSSELSE WAFELS

€3,88 euro / 6 stuks (Colruyt)

«Verschrompelt snel»

Ingrediënten: water, tarwebloem, koolzaadolie, eieren (vrije uitloop), rijsmiddelen (e341i, e500ii), vollemelkpoeder, zout, aroma (vanille).



Luc Bellings: «Op het eerste gezicht ziet deze Brusselse wafel er identiek uit aan de andere. Maar toch smaakt ze anders. Een Brusselse wafel heeft van zichzelf nauwelijks smaak, maar deze heeft echt helemaal geen smaak. Ze is ook minder krokant dan de andere wafels. Opvallend is ook dat deze wafel snel verschrompelt na het serveren. De krokante korst verdwijnt gewoon. Jammer, want een lekkere diepvrieswafel blijkt perfect mogelijk te zijn.»



Foto: Richardson