**Wafels met gepocheerde ei en avocado**

**Ingrediënten:**

175 g tarwebloem

100 g boekweitmeel

0,5 tl zout

75 g boter

250 ml melk

21 g gist

8 eieren

1 el margarine

3 lente-uitjes

1 limoen

2 avocado's

Peper

3 eetlepels azijn

**Bereiden:**

1. Meng de bloem en het zout in een kom.
2. Smelt boter, voeg warm lauwe melk toe.
3. Verkruimel de gist in de lauwwarme melk en los al roerend op.
4. Voeg de melk en 4 eieren toe aan de bloem en kneed tot een glad deeg.
5. Dek af en laat het deeg ongeveer 45 minuten op een warme plaats rijzen.
6. Vet het wafelijzer in met margarine of boter en bak de wafels. Warm houden in de oven.
7. Maak de lente-uitjes schoon en snij het wit en lichtgroen fijn.
8. Halveer de limoen en pers het sap eruit.
9. Halveer de avocado's, laat de pit los en verwijder het vruchtvlees met een lepel. Meng de pulp met limoensap, roer de bosuitjes erdoor en breng op smaak met peper en zout.

**pocher 4 eieren**

1. Breng een ruime pan water tegen de kook aan; er zijn nu kleine bubbeltjes te zien (géén grote!).
2. Maak een draaikolk in het water, door met een lepel snelle, grote rondjes door de pan te draaien. Deze draaikolk zorgt ervoor dat het ei bij elkaar blijft.
3. Breek het ei in het midden van de draaikolk.
4. Wacht 3 tot 5 minuten: 3 minuten voor een zacht eitje,
5. Schep het ei uit het water met een schuimspaan en laat het op een stukje keukenpapier uitlekken.
6. Schik de wafels met de avocado-crème en de gepocheerde eieren.