

PITTIGE MAISKOEKJES



BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie
- 300 gram Maïs
- 80 gram Zelfrijzend bakmeel
- 2 takjes Bladselderij
- 1 teentje Knoedlook
- 1 stuk Chilipeper
- 1 stuks Eieren
- 2 stengels Bosui
- 1 stuk Limoen
- 1,5 theelepel (gerookte) Paprikapoeder
- 4 eetlepels Griekse yoghurt

BEREIDEN

- > Pel en snipper de knedlook, snijd de bosui in ringen en pers het sap uit de limoen. Hak de selderij en de chilipeper fijn.
- > Kluts het ei en meng de maïs met het zelfrijzend bakmeel. Voeg de bosui, de knedlook, de selderij en de chilipeper toe.
- > Roer alles goed door elkaar tot er een plakkerige substantie ontstaat. Is het beslag nog te nat, voeg dan wat extra zelfrijzend bakmeel toe.
- > Verhit de frituurpan (of een hoge pan met dikke bodem) met Diamant frituurolie tot 175 graden Celsius. Schep ongeveer een eetlepel van het maïsmengsel in de frituurpan met olie. Bak de maïskoeckjes in 2 – 3 minuten rondom goudbruin. Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- > Meng voor de dipsaus het limoensap en de paprikapoeder door de yoghurt en serveer bij de maïskoeckjes.
- > Tip: Je kunt de maïskoeckjes als snack of als volledige maaltijd door ze te serveren met witte rijst en een bonensalade.