



MAIS FRITTERS



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 300 gram Mais uit blik
- 100 gram Zelfrijzend bakmeel
- 125 ml Melk
- 2 stuks Eieren
- 1 Lente ui
- 1 theelepel Komijn (gemalen)
- 0.5 bosje Koriander
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de lente ui in schuine ringen en hak de koriander fijn.
- > Kluts het ei en meng met de melk en een snufje zout.
- > Voeg het zelfrijzend bakmeel toe en meng tot een glad beslag.
- > Roer de koriander, de lente ui, het komijn en de maïskorrels erdoor.
- > Verhit de Diamant Frituurolie Friet & Snacks tot 180 °C.
- > Haal met twee lepels wat van het beslag uit de kom en laat voorzichtig in de olie vallen. Frituur tot de mais fritters rondom goudbruin zijn. Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- > Serveer met een yoghurt-knoflook sausje.

Tip: Voor wat extra pit lekker met wat Sriracha.