

Maïskoekjes



Benodigheden:

- ❖ Een blik maïskorrels van 300 gr.
- ❖ 2 eieren, licht geklopt
- ❖ 110 gr zelfrijzend bakmeel
- ❖ 80 ml karnemelk
- ❖ 2 bosuitjes, in dunne ringetjes
- ❖ 1 el Parmezaan vlokken

Bereidingswijze:

1. Klop met een garde de eieren en het meel in een kom tot een glad mengsel.
2. Klop hierna de karnemelk erg geleidelijk doorheen.
3. Voeg de maïs en bos ui en kaas toe en roer door elkaar met zout en peper naar smaak. Laat 15 min. rusten.
4. Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Voeg 4 porties van elk 2 el van het maïsmengsel toe aan de pan. Zorg ervoor dat het beslag voldoende ruimte heeft om uit te lopen.
5. Bak 2 min. of tot er bubbels op het oppervlak komen en de koekjes onderop goudbruin zijn. Keer de koekjes en bak 1-2 min tot ze goudbruin zijn. Leg ze op een bord en zet in de oven. Herhaal met de rest van het maïsmengsel.
6. Verdeel de maïskoekjes over vier borden en serveer uit.

