

# Maiskoekjes<sup>1</sup>

Week 21

Menugang: Bijgerecht  
Soort gerecht: Vegetarisch  
Benodigde tijd: 20 minuten  
Aantal personen: 16 porties

## Ingrediënten

- 1 middelgroot ei
- 150 ml halfvolle melk
- ½ theelepel zout
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 300 g maïs in blik
- 2 bosuien
- 3 takjes selderij
- 1 theelepel sambal oelek
- 50 ml arachideolie

## Bereidingswijze

1. Klop het ei los met de melk en de zout.
2. Zeef het bakmeel boven een kom en maak in het midden een kuiltje.
3. Giet het eimengsel in het kuiltje en klop met een garde of mixer tot een glad beslag.
4. Laat de maïskorrels uitlekken.
5. Snijd de bosui in ringetjes en de selderij fijn. Roer de maïs, bosui, selderij en sambal door het beslag.
6. Verhit wat olie in een koekenpan. Schep met behulp van twee lepels 3-4 porties beslag (ca 5 cm doorsnee) in de pan en strijk glad.
7. Bak de koekjes in ca. 2 minuten per kant op middelhoog vuur lichtbruin en gaar.
8. Herhaal tot het beslag op is.
9. Houd de gebakken maiskoekjes warm in de oven op 70 °C of op een warm bord onder aluminiumfolie.

## Serveertip:

- Lekker als snack of bij een rijstgerecht.
- De maiskoekjes doen het ook heel goed samen met een salade met groene sla, kleine tomaatjes, feta en olijven met een dressing van olijfolie, witte balsamico en mosterd.

## Variatietips:

- Bosui kan vervangen worden door een gewone ui.
- In plaats van de zelfrijzende bakmeel kan bloem gebruikt worden of kikkererwtenmeel. Kikkererwtenmeel is iets sterker van smaak.
- Bakpoeder (wanneer je geen zelfrijzend bakmeel gebruikt, is niet noodzakelijk), het zorgt er wel voor dat het koekje wat luchtiger wordt.



<sup>1</sup> Een AH-recept, ingestuurd door Frank Biesta