Maïsfritters

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	10 Mins
Porties	4

Bereiding

3 maïskolven, vers

1 ui, rood

5 takjes koriander

2 eieren

125 g bloem

½ tl bakpoeder

zout

peper

50 ml olijfolie

De uien schillen en in grove stukken snijden. De korianderblaadjes van de takjes plukken. De maïskorrels van de kolf snijden. ⅔ van de maïs met de uien, de korianderblaadjes en de eieren grof pureren.

De overige maïskorrels, bloem, bakpoeder, zout en peper aan de massa toevoegen en mengen.

De Teppan Yaki tot 180 °C voorverwarmen, met olijfolie bestrijken en de massa met een eetlepel portiegewijs op de Teppan Yaki aanbrengen. Aan beide kanten gedurende ca. 5 minuten bakken.

Tips

De hoeveelheden halveren als het gerecht als bijgerecht van een hoofdgerecht geserveerd wordt.

Maïsfritters kunnen ook in de pan gebakken worden.

Accessoires

Teppan Yaki

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019