

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Jamaicaanse gefrituurde dumplings

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  260 g zelfrijzend bakmeel + extra
-  8 g zout
-  30 g kristalsuiker
-  5 g bakpoeder
-  plantaardige olie, om te vormen en te frituren

MATERIAAL: bakplaat, diepe pan, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi een bakplaat met bloem.
2. Meng alle droge ingrediënten in een kom en giet er vervolgens geleidelijk 150 ml water bij, onder voortdurend roeren, tot een deeg ontstaat.
3. Wrijf je handen licht in met olie en breek kleine stukjes deeg af.
4. Rol deze tot balletjes ter grootte van een golfbal en laat ze 20 minuten rusten op de bakplaat.
5. Verwarm ondertussen een grote, diepe pan op middelhoog vuur en giet er voldoende olie in zodat de dumplings erin ondergedompeld zijn.
6. Verhit de olie tot 170 °C, of tot een klein stukje deeg sist wanneer je het erin laat vallen.
7. Bak de dumplings 6 minuten, halverwege omdraaien.
8. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op een bord met keukenpapier.
9. Serveer warm.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

