



Koreaanse keuken

Maïsfritters met kimchi, miso en pittige mayo

Zo lekker deze fritters, een stevige groentegerecht in een knapperig jasje. Hoewel er ook zoete fritters bestaan, serveren wij als lunch de hartige versies boordevol groenten plus bijpassende sausjes. Wat dacht je van een pittige chili-mayo om je maïsfritters in te dippen?

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g witte kool fijngesneden
-  sap van 1 limoen
-  300 g maïskorrels
-  120 g kimchi, goed uitgelekt en fijngesneden
-  2 el witte shiro miso
-  4 bosuitjes, fijngesneden + extra om erover te strooien
-  2 eieren, losgeroerd
-  30 g bloem
-  4 el olijfolie

voor de pittige mayonaise

-  150 g mayonaise
-  1 rode chilipeper, fijngesneden
-  1 tl chilipoeder

MATERIAAL: grote koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de kool met het limoensap en zout naar smaak.
2. Laat tot gebruik intrekken.
3. Doe de ingrediënten voor de pittige mayonaise in een kom en roer goed door elkaar.
4. Doe de maïs, kimchi, miso, bosui, eieren, bloem en 1 tl zeezoutvlokken in een kom en roer goed door elkaar.
5. Verhit 20 ml van de olie in een grote koekenpan op matig tot hoog vuur.
6. Schep hierin 3-4 bergjes van elk 4 el van het groentemengsel en plet ze licht.
7. Bak de groente fritters in 3-4 minuten per kant goudbruin en knapperig.
8. Laat op keukenpapier uitlekken, verhit weer wat olie in de pan en bak zo nog meer groente fritters.
9. Bestrooi de fritters eventueel met zeezoutvlokken.
10. Serveer met de pittige mayonaise, kool en bosuitjes.

TIP: -

BRON: deliciousmagazine.nl

