



Fritters

Maïs fritters met erwten, paprika en cheddar

16 STUKS

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 150 g tuinerwten (diepvries)
- 🍳 ½ pak pannenkoekenmix speciaal (à 400 g)
- 🍳 1 el tacokruiden
- 🍳 300 ml volle melk
- 🍳 2 eieren
- 🍳 1 rode paprika
- 🍳 1 blikje maïs (150 g)
- 🍳 150 g cheddar (geraspt)
- 🍳 6 el zonnebloemolie

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de tuinerwten ontdooien.
2. Meng intussen de pannenkoekenmix, tacokruiden, melk en eieren in een ruime kom tot een glad beslag.
3. Snijd de paprika in kleine blokjes van 1 cm en laat de maïs uitlekken.
4. Schep de paprika, maïs, tuinerwten en cheddar door het beslag.
5. Verhit 2 el olie in een grote koekenpan op een middelhoge stand en bak van ¼ van het beslag 4 groentekoeckjes in ca. 4 minuten lichtbruin en gaar.
6. Keer halverwege.
7. Laat uitlekken op keukenpapier en houd afgedekt warm.
8. Bak met de rest van de olie en het beslag op dezelfde manier nog 12 koeckjes.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

