



# Fritters

## Maiskoekjes met chilidip

**12 STUKS**

🕒 15 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 1 ei
- 🍳 150 ml melk
- 🍳 100 g zelfrijzend bakmeel
- 🍳 300 g mais (uitgelekt, blik)
- 🍳 4 lente-/bosuitjes (in dunne ringetjes)
- 🍳 1 tl sambal
- 🍳 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍳 zonnebloemolie
- 🍳 100 g crème fraîche
- 🍳 2 el zoete chilisaus

**MATERIAAL:** koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

**ZO MAAK JE HET:**

1. Klop het ei los met de melk en een snuf zout.
2. Zeef het bakmeel boven een kom en maak in het midden een kuiltje.
3. Giet het eimengsel erin en klop tot een glad beslag.
4. Roer de mais, bosui, sambal en knoflook door het beslag.
5. Verhit wat olie in een koekenpan.
6. Schep met behulp van 2 lepels 3-4 porties beslag in de pan en strijk glad.
7. Bak de koekjes in circa 2 minuten per kant lichtbruin en gaar.
8. Laat de maiskoekjes uitlekken op keukenpapier.
9. Herhaal tot het beslag op is.
10. Meng de crème fraîche met de chilisaus en serveer als dip bij de maiskoekjes.

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

