



Indische maiskoekjes - frikadel djagung

-Lekker Indisch hapje van mais, kruiden en selderij in de vorm van een koekje gebakken in zonnebloemolie, ook wel Frikadel djagung genoemd. Deze mag niet ontbreken bij een Indische rijsttafel!

15 stuks

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 285 g maïs, uit blik
- 🍴 60 g bloem
- 🍴 paar takjes selderij
- 🍴 1 kleine rode ui
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 2 eieren
- 🍴 snuf gemalen korianderzaad (ketoembar)
- 🍴 snuf komijn (djinten)
- 🍴 snuf peper en zout
- 🍴 zonnebloemolie

Materiaal: wok, schuimspaan, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Laat de maiskorrels uitlekken in een vergiet en spoel ze af met koud water.
2. Hak de knoflook en ui fijn en bak in een wok met een beetje olie lichtjes bruin.
3. Hak de selderij fijn en voeg samen met de mais toe aan de pan en bak al roerend 3 minuten.
4. Breng op smaak met korianderzaad, komijn en peper en zout.
5. Zet het vuur uit en voeg de 2 eieren toe aan de pan.
6. Doe daarna de bloem erbij en roer met een lepel zodat er een kleverige massa ontstaat.
7. Als het mengsel nog erg dun is voeg je nog wat extra bloem toe.
8. Verhit een laagje olie van ca 1 a 2 cm in een andere pan tot ongeveer 160°C.
9. Je merkt ook als de olie op temperatuur is als het mengsel direct begint te borrelen als je het in de olie doet.
10. Schep ongeveer een eetlepel van het maismengsel in de pan met olie en druk iets plat, vorm het eventueel met de lepel nog in de vorm van een rondje.
11. Draai de maiskoekjes na 1 a 2 minuten, als ze mooi goudbruin zijn van de onder zijn, om.
12. Bak ook de andere kant lichtbruin en schep ze daarna met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

TIP: Serveer ze met een lekkere dipsaus zoals yoghurt, chili of korianderdip

BRON: leukerecepten.nl



Selamat makan