



Luchtige maïspannenkoekjes

met frisse salsa, feta en koriander



30-40min



2 personen

Als er één keuken is waar ons culinaire mastermind Elisabeth geen genoeg van kan krijgen, dan is het wel de Mexicaanse. Met deze pannenkoekjes neemt ze je mee naar Mexico City, waar je op elke hoek van de straat 'Elote' kunt bestellen: een maïskolf uit het vuistje. Voor dit recept voeg je maïskorrels aan het beslag toe en je maakt de pannenkoekjes af met een frizure tomatensalsa en fetakruimels.

Wat je van ons krijgt

- 1 blikje maïs
- 10g verse koriander
- 1 sjalotje
- 2 eieren ³
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje bakpoeder
- 2 tomaten
- 1 limoen
- 1x feta ⁷
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1x babyromanasla
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- zeef
- garde
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

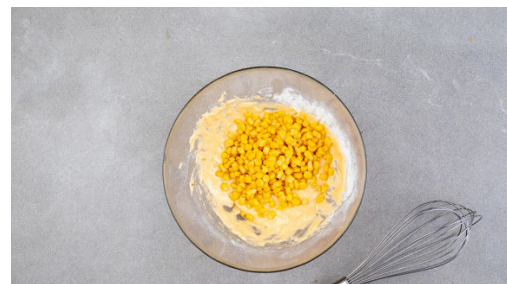
Voedingswaarde per portie

calorieën 676kcal, vet 48.5g, koolhydraten 39.9g, eiwit 21.9g



1. Groenten voorbereiden

Giet de **maïs** af in een zeef. Pluk de **korianderblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn. Pel en hak het **sjalotje** fijn.



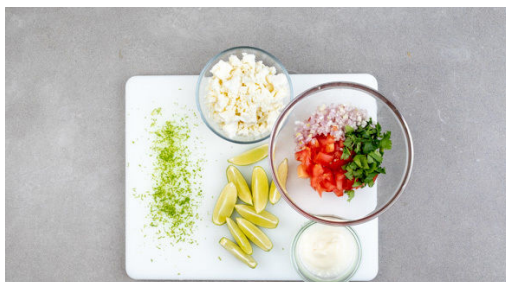
2. Beslag maken

Kluts de **eieren** los in een kom en roer er de **maïs**, **1/2tl gerookt paprikapoeder**, de **helft van het bakpoeder**, de **koriandersteeltjes**, **1/4tl zout**, een snuf peper en **3-4el bloem** door. Blijf roeren tot een **glad beslag** ontstaat.



3. Pannenkoekjes bakken

Verhit **1-2el** olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg **2el beslag** toe en spreid met je lepel uit tot een ca. **1,5cm** dik **pannenkoekje**. Herhaal tot je **2-3 stuks** in de pan hebt en bak de **pannenkoekjes** in **2-3min** per zijde goudbruin en gaar. Leg ze op een bord opzij en herhaal het bakken tot het **beslag** op is. Gebruik twee pannen om sneller te werken.



4. Toppings voorbereiden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Rasp de **limoenschil** fijn en snijd de **limoen** in partjes. Hak de **korianderblaadjes** grof. Meng ze met de **tomaten** en het **sjalotje**. Verkruiemel de **feta** grof. Meng de **mayonaise** met **1el** water.



5. Salade maken

Snijd de **kropjes sla** in de lengte in repen. Meng **1tl limoenrasp** met **1-2el** olijfolie, **1-2el** azijn, **1/2tl** zout en peper. Hussel de **sla** vlak voor het serveren om met de **dressing**.



6. Serveren

Schep de **sla** op en leg er enkele **maïspannenkoekjes** bovenop. Bestrooi met de **feta**, **tomatensalsa** en **chilivlokken** naar wens. Besprenkel met de **mayonaise** en serveer met de **limoenpartjes** om erover uit te knippen.