



Maïspannenkoekjes met feta en tomatensalsa

met romanasla en limoendressing



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 frisure tomatensalsa en fetakruimels.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik maïs
- 1 rode ui
- 10g verse koriander
- 2 eieren³
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje bakpoeder
- 1 limoen
- 100g feta⁷
- 1 tomaat
- 1x babyromanasla
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise³
- bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- garde of staafmixer
- zeef of vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

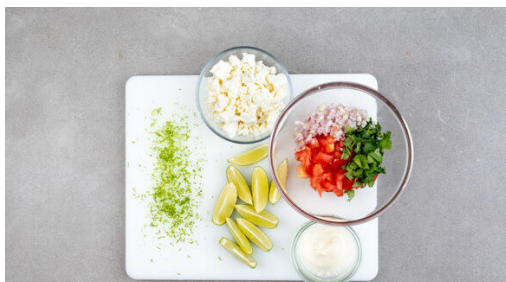
Voedingswaarde per portie

calorieën 614kcal, vet 36.7g, koolhydraten 45.8g, eiwit 22.4g



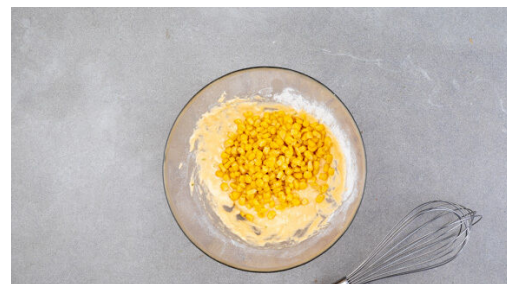
1. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **helft van de maïs** af en laat uitlekken. De **rest van de maïs** heb je niet nodig voor dit recept. Pel en halveer de **ui**. Hak **een helft** in fijne blokjes, de **andere helft** heb je niet nodig. Pluk de **korianderblaadjes** en houd apart. Snijd de **steeltjes** fijn.



4. Toppings voorbereiden

Rasp de **limoenschil** en snijd de **limoen** in partjes. Verkruiemel de **feta**. Hak de **korianderblaadjes** grof. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes, en meng met de **koriander** en de **ui**. Roer 2el mayonaise en 1el water erdoor.



2. Beslag maken

Klop de eieren los met **1/2tl paprikapoeder**, de **helft van het bakpoeder**, een flinke snuf zout en een klein snuffje peper. Voeg 3-4el bloem en de **koriandersteeltjes** toe en roer tot een glad **beslag**. Voeg als laatste de **maïs** toe.



5. Salade maken

Snijd de **babyromanasla** in reepjes. Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, **1tl limoenrasp** en een 1/2tl zout en peper. Meng de **dressing** kort voor het serveren met de **salade**.



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 keukenpapier op een bord opzij en herhaal het bakken tot het **beslag** op is. Gebruik twee pannen om sneller te werken.



6. Serveren

Serveer de **maïspannenkoekjes** op de **salade** en bestrooi met de **feta**, de **tomatensalsa** en de **chilivlokken** naar smaak. Besprenkel met de mayonaise en serveer de **limoenpartjes** erbij.