



Zalm-maïskoekjes met dilledip

en een salade van cherrytomaten



ca. 20min



2 personen

Deze stevige kleine pannenkoekjes zijn één van de betere dingen uit de Amerikaanse keuken. Je kunt de koekjes zowel zoet als hartig bereiden, maar vanavond ga je voor een combinatie. Je maakt het beslag namelijk op basis van zoete maïskorrels en rokerige zalmsnippers. Geserveerd met een schepje dille-yoghurt en een frisse salade van cherrytomaten zijn deze zalm-maïskoekjes favoriet bij groot en...

Wat je van ons krijgt

- 3
- 4
- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- koekenpan
- oven

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

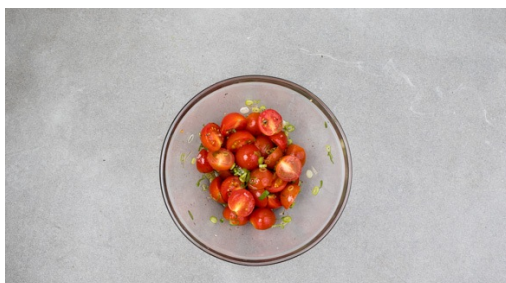
Voedingswaarde per portie

calorieën 715kcal, vet 35.2g, koolhydraten 62.2g, eiwit 33.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 100°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd het **groen** en het **wit van de bosui** in dunne ringen, houdt het **groen** van het **wit** gescheiden. Halveer, pel en hak de **ui** zo fijn mogelijk. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof.



4. Salade maken

Halveer intussen de **cherrytomaten** en doe ze met het **wit van de bosui** in een kom. Voeg 1el azijn (bij voorkeur balsamico, wit of rood) toe en breng de **salade** op smaak met 1/4tl zout en peper. Schep om en zet opzij.



2. Beslag maken

Doe de **maïs** (giet niet af!), de **gehakte ui**, **helft van de dille** en **zalmsnippers** in een kom. Bestrooi met **2/3e van de bloem** en roer door. Bestrooi met 1/4tl peper en breek de **eieren** erboven. Roer met een lepel tot een egaal **beslag** ontstaat. Het **beslag** moet glad, vloeibaar en een beetje dik zijn. Voeg indien nodig 2-3el water of meer **bloem** toe.



5. Yoghurtdip maken

Roer de **helft van de groene bosuiringen** en de **rest van dille** door de **helft van de yoghurt**. Breng de **dip** op smaak met peper en zout. Bewaar de **rest van de yoghurt** voor een ander recept.



3. Pannenkoekjes bakken

Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg een **volle eetlepel beslag** toe en druk voorzichtig plat tot een klein **pannenkoekje**. Herhaal 2-3 keer tot de pan vol is en bak de **pannenkoekjes** 1-2min per kant tot ze gaar en goudbruin zijn. Hevel de **zalm-maïskoekjes** over naar de bakplaat en houd ze in de oven warm.



6. Serveren

Leg de **zalm-maïspannenkoekjes** op een bord en garneer met de **rest van de bosuiringen** en een schepje **yoghurtdip**. Serveer met de **salade**.