

## Indische maiskoekjes

1 middelgroot ei

150 ml halfvolle melk

100 gr zelfrijzend bakmeel

300 gr mais uit blik

2 bosuien

3 takjes selderij (zakje 40 gr)

1 tl sambel oelek

50 ml arachideolie

Klop het ei los met het melk en zout.

Zeef het bakmeel boven een kom en maak in het midden een kuiltje.

Giet het eimengsel in het kuiltje en klop met een garde of mixer tot een glad beslag.

Laat de maiskorrels uitlekken.

Snijd de bosui in ringetjes en de selderij fijn.

Roer de mais, selderij en sambal door het beslag.

Verhit wat olie in een koekenpan en schep met behulp van 2 lepels 3-4 porties beslag (ca 5 cm.) in de pan en strijk het beslag glad.

Bak de koekjes in ca. 2 minuten per kant op middelhoog vuur lichtbruin en gaar.

Herhaal tot het beslag op is.

Houd de gebakken maiskoekjes warm in de oven op ca 70 graden of op een warm bord onder aluminiumfolie.

Serveer deze koekjes met bv Chilisaus

## Indische maiskoekjes

