



Zelfgemaakte nacho's

Krokante maïsdriehoekjes, zelf gebakken. Heerlijk bij guacamole of salsa voor een Mexicaans avondje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	10'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

135 gr maïsmeel
125 gr zelfrijzende bloem
1 snuifje zout
15 cl lauw water
maïsolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Zeef het maïsmeeel, de bloem en het zout samen in een kom.
2. Voeg het lauwe water toe en kneed met de deeghaken in 10 minuten tot een soepel deeg.
3. Rol het deeg zo dun mogelijk uit op een met bloem bestoven werkvlak en snijd er driehoekjes uit.
4. Verhit de olie tot 180 °C en bak de driehoekjes telkens een 20-tal seconden krokant.
5. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Koud opdienen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)