



Colombiaanse arepas met kaas

Ronde maïskoekjes van fijn maïsmeeel, gebakken tot een knapperig korstje en gevuld met gesmolten kaas. Het dagelijkse brood van Colombia.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

250 g fijn voorgekookt maïsmeeel (masarepa)
300 ml lauw water
1 theelepel zout
150 g geraspte mozzarella of jonge kaas
2 eetlepels boter
1 eetlepel olie om te bakken

Bereidingswijze

1. Meng in een kom het maïsmeel met het zout. Giet er beetje bij beetje het lauwe water bij en kneed tot een soepel, niet plakkerig deeg. Laat 5 minuten rusten.
2. Kneed de boter en de helft van de kaas door het deeg.
3. Verdeel in 8 bolletjes en druk elk plat tot een schijfje van ongeveer 1 cm dik.
4. Verhit een pan met wat olie op middelhoog vuur en bak de arepas 4 tot 5 minuten per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn.
5. Snijd desgewenst open en vul met de rest van de kaas, laat kort smelten en serveer warm.

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