



Colombiaanse arepas met kaas

Ronde maïskoekjes van fijn voorgekookt maïsmeel, 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 maïsmeel (masarepa)
300 ml lauw water
1 kl zout
150 g geraspte mozzarella of jonge Gouda
2 el zachte boter
1 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng het maïsmeel met het zout in een ruime kom. Giet er beetje bij beetje het lauwe water bij en kneed tot een soepel, niet plakkerig deeg. Laat het deeg 5 minuten rusten.
- 2.** Kneed de zachte boter en de helft van de geraspte kaas door het deeg tot alles gelijkmatig verdeeld is.
- 3.** Verdeel het deeg in 8 gelijke bolletjes en druk elk bolletje plat tot een schijfje van ongeveer 1 cm dik.
- 4.** Verhit een pan op middelhoog vuur met de olie. Bak de arepas in porties gedurende 4 tot 5 minuten per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn aan de buitenkant en gaar vanbinnen.
- 5.** Snijd de arepas voorzichtig half open en vul ze met de resterende geraspte kaas. Leg ze kort terug in de pan met het deksel erop zodat de kaas kan smelten. Serveer onmiddellijk.

Tip

Zijn de arepas te droog tijdens het kneden, voeg dan een scheutje extra lauw water toe, eetlepel per eetlepel. Het deeg moet aanvoelen als zachte boetseerlei: soepel en niet plakkerig.

Lekker met

Serveer als bijgerecht bij zwarte bonen, gebakken ei of avocado.

Dranktip

Een glas verse limonade of een lichte Colombiaanse koffie past uitstekend bij deze arepas.