



## Krokante corn dog aan een stokje

*Een worst aan een stokje in een luchtig maiskorstje, goudbruin gefrituurd. Een echte kermisklassieker om uit de hand te eten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 8 knakworsten
- 8 houten prikkers
- 120 g maismeel (polenta, fijn)
- 120 g bloem
- 1 el suiker
- 1 tl bakpoeder
- 1/2 tl zout
- 1 ei

250 ml melk

frituurolie

ketchup en mosterd om te serveren

## Bereidingswijze

---

1. Dep de knakworsten goed droog en steek in elke worst een houten prikker.
2. Meng het maismeel, bloem, suiker, bakpoeder en zout. Klop het ei met de melk erdoor tot een glad, dik beslag. Giet het beslag in een hoog glas.
3. Verhit de frituurolie tot 175 graden.
4. Rol de worsten eerst even door wat bloem zodat het beslag hecht. Doop elke worst in het glas met beslag tot hij volledig bedekt is.
5. Frituur de corn dogs 3 tot 4 minuten, tot het korstje goudbruin en knapperig is. Frituur er 2 of 3 tegelijk zodat ze niet plakken.
6. Laat kort uitlekken op keukenpapier en serveer meteen met ketchup en mosterd.

---

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