



Krokante corn dogs 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
20'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 8 knakworsten
- 8 houten prikkers
- 120 g fijn maismeel (polenta fijn)
- 120 g bloem, plus extra om de worsten in te rollen
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 1 koffielepel bakpoeder
- 1/2 koffielepel zout
- 1 ei
- 250 ml volle melk

frituurolie

ketchup en mosterd, om te serveren

Bereidingswijze

1. Dep de knakworsten goed droog met keukenpapier en steek in elke worst een houten prikker.
2. Meng het maismeel, de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout in een kom. Klop het ei los met de melk en roer dit mengsel door de droge ingredienten tot een glad, vrij dik beslag. Giet het beslag in een hoog, smal glas zodat u de worsten gemakkelijk kunt indopen.
3. Verhit de frituurolie in de friteuse of in een diepe pan tot 175 graden Celsius.
4. Rol elke knakworst door een beetje bloem en schud het overtollige af. Doop de worst vervolgens in het beslag, draaiend, tot hij volledig en gelijkmatig bedekt is. Laat het overtollige beslag even aflopen.
5. Frituur 2 tot 3 corn dogs tegelijk gedurende 3 tot 4 minuten, tot het korstje goudbruin en knapperig is. Keer ze halverwege om zodat ze gelijkmatig kleuren. Zorg dat de corn dogs niet tegen elkaar plakken tijdens het frituren.
6. Laat de corn dogs kort uitlekken op keukenpapier en serveer meteen met ketchup en mosterd.

Tip

Gebruik een hoog, smal glas voor het beslag, zo bedekt u de worst in een vlotte, rechte beweging van boven naar onder. Zorg dat het beslag koel blijft; voeg eventueel een ijsklontje toe als u meerdere rondes frituurt.

Lekker met

Zelfgemaakte frietjes of een frisse koolsalade passen er goed bij.

Dranktip

Een koude pint of een glas ijsthee smaakt er uitstekend bij.