



## Amerikaanse cornbread

*Zacht en licht zoet maïsbrood, knapperig aan de randen. Een klassiek bijgerecht bij chili of barbecue.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE         |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| <b>15'</b>    | <b>25'</b> | <b>8</b> | <b>Bijgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 150 gr maïsmeel (polenta)
- 150 gr bloem
- 80 gr suiker
- 1 el bakpoeder
- 1 kl zout
- 2 eieren
- 250 ml melk
- 80 gr gesmolten boter
- 1 el honing

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een vierkante bakvorm in.
2. Meng in een kom het maïsmeel, de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout.
3. Klop in een andere kom de eieren los met de melk, de gesmolten boter en de honing.
4. Giet het natte mengsel bij het droge en roer net tot alles gemengd is, niet te lang.
5. Giet het beslag in de vorm en strijk glad.
6. Bak 22 à 25 minuten tot de bovenkant goudbruin is en een prikker er droog uitkomt.
7. Laat 10 minuten afkoelen, snijd in vierkanten en serveer lauw.

---

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