



Hush puppies, gefrituurde maisballetjes

Krokante gefrituurde balletjes van maismeel uit het Amerikaanse Zuiden, klassiek geserveerd bij gebakken vis of barbecue.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

200 gr maismeel (polenta, fijn)
100 gr bloem
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel zout
1 ui, zeer fijn gesneden
1 ei

200 ml karnemelk

1 theelepel suiker

1 liter frituurolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom het maismeel, de bloem, het bakpoeder, zout en suiker.
- 2.** Roer er de fijngesneden ui door.
- 3.** Klop het ei los met de karnemelk en meng dit door de droge ingrediënten tot een dik beslag.
- 4.** Laat het beslag 10 minuten rusten.
- 5.** Verhit de frituurolie tot 175 graden.
- 6.** Schep met twee lepels bolletjes beslag in de olie en frituur ze in 3 tot 4 minuten goudbruin.
- 7.** Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm.

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