

Hartige maiskoeken

2 maiskolven
100 gram volkorenmeel
¼ theelepel zout
2 eieren
50 gram kaas, geraspt
2 deciliter melk
snufje peper



Kook de maiskolven in 10 minuten gaar.
Spoel ze onder koud water af en snijd met een mes de korrels van de kolf.
Doe het meel met zout en peper in een kom. Schenk beetje bij beetje de melk erbij en roer goed, zodat er een glad beslag ontstaat.
Voeg eieren en kaas toe, meng goed.
Roer als laatste de mais erdoor.
Neem een koekenpan met een dikke bodem, giet er wat olie in.

Schep, wanneer de olie heet is, een
flinke eetlepel beslag in de pan.
Bak de maiskoeken mooi goudbruin.
Laat ze op een stuk keukenpapier
uitdruipen