

MARLEY SPOON



Luchtige maïs pannenkoekjes

met frisse salsa, feta en koriander



30-40min



2 personen

Als er één keuken is waar ons culinaire mastermind Elisabeth geen genoeg van kan krijgen, dan is het wel de Mexicaanse. Met deze pannenkoekjes neemt ze je mee naar Mexico City, waar je op elke hoek van de straat 'Elote' kunt bestellen: een maïskolf uit het vuistje. Voor dit recept voeg je maïskorrels aan het beslag toe en je maakt de pannenkoekjes af met een frizure tomatensalsa en fetakruimels.

Wat je van ons krijgt

- 1 blikje maïs
- 10g verse koriander
- 1 sjalotje
- 2 eieren ³
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje bakpoeder
- 2 tomaten
- 1 limoen
- 2 zakjes Zaanse mayonaise _{3,6,9,10}
- 1x babyromanasla
- 1x feta ⁷
- 5g Rodriguez's Chili con Carne spice mix

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- zeef
- garde
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

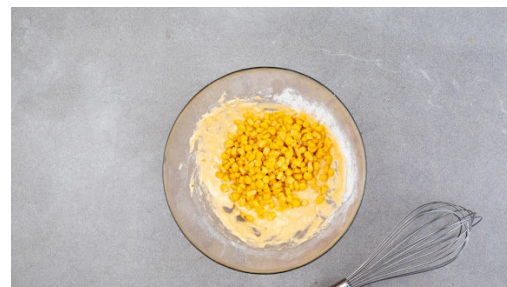
Voedingswaarde per portie

calorieën 693.0kcal, vet 53.1g, eiwit 20.1g, koolhydraten 30.5g



1. Groenten voorbereiden

Giet de **maïs** af in een zeef. Pluk de **korianderblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn. Pel en hak het **sjalotje** fijn.



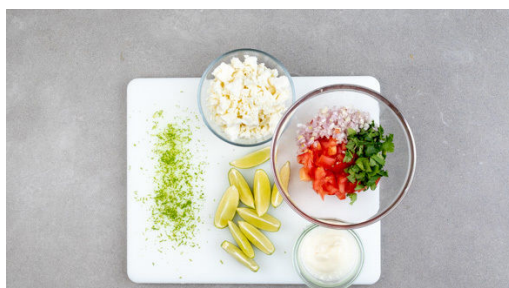
2. Beslag maken

Kluts de **eieren** in een kom los en roer er vervolgens de **maïs**, **1/2tl gerookt paprikapoeder**, de **helft van het bakpoeder**, de **koriandersteeltjes**, 1/4tl zout, een snuf peper en 3-4el bloem door. Blijf roeren tot een **glad beslag** ontstaat.



3. Pannenkoekjes bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg **2el beslag** toe en spreid met je lepel tot een ca. 1,5cm dik **pannenkoekje** uit. Herhaal tot je **2-3 pannenkoekjes** in de pan hebt en bak ze in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Leg de **pannenkoekjes** op een bord opzij en herhaal het bakken tot het **beslag** op is. Je kunt evt. twee pannen gebruiken.



4. Toppings voorbereiden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Rasp de **limoenschil** fijn en snijd de **limoen** in partjes. Hak de **korianderblaadjes** grof. Meng de **korianderblaadjes**, **tomaten** en het **sjalotje** in een kom. Verkruimel de **feta** grof. Meng de **mayonaise** met 1el water.



5. Salade maken

Snijd de stronkjes van de **kropjes babyromanasla** en snijd de **sla** in de lengte in repen. Meng **1tl limoenrasp** met 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, 1/2tl zout en peper. Hussel de **sla** vlak voor het serveren om met de **dressing**.



6. Serveren

Schep de **salade** op en leg er enkele **maïspannenkoekjes** bovenop. Bestrooi ze met de **feta**, **tomatensalsa** en **chili con carne spice mix** naar wens. Besprenkel met de **mayonaise** en serveer met de **limoenpartjes** om erover uit te knijpen.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl  **#marleyspooning**