

## Recept maiskoekjes

### Ingredienten

1 blik maïs, (uitgelekt, ca. 175 gram)  
1 kleine prei, grof gehakt, alleen het wit en lichtgroen  
1 bosje selderij  
1 teen knoflook  
1 grote rode Spaanse peper of 2 tl sambal  
2 eieren  
bloem  
2 tl djinten  
2 tl ketoembar  
1 el ketjap  
zout  
olie

### Bereiding

Doe de maïs, prei, selderij, knoflook en Spaanse pepers in een blender en laat deze even draaien.

Let op: niet te lang, het moet geen brij worden.

Doe het geheel over in een kom en meng er de eieren, de specerijen, de ketjap, wat zout en vervolgens zoveel bloem door dat het een kleverig deeg wordt.

Verhit in een koekenpan op halfhoog vuur een laagje olie van een halve centimeter en laat eetlepels van het deeg in de hete olie glijden. Strijk ze plat zodat zich een koekje vormt en bak ca. 3 minuten aan iedere kant of tot ze goudbruin zien. Laat uitlekken op keukenpapier.

Lekker met zoete chilisaus.