

Pikante maiskoekjes met Brugge Belegen en tomatensaus.

Ingrediënten:

- 1 prei
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 125 ml melk
- 75 g Brugge Belegen
- 250 g maïs
- 1 tl sambal oelek
- 150 ml hot ketchup
- 2 el honing
- 2 el gehakte bieslook
- 2 el Brugge Boter

Bereiding:

1. Was de prei en snij ze in zeer dunne ringen. Doe het bakmeel in een kom. Roer de eieren los met de melk in een aparte kom. Roer dit bij het bakmeel tot dit een glad beslag is geworden. Rasp de Brugge Belegen. Roer de mais, de prei, Brugge Belegen en sambal oelek door het beslag.
2. Meng in een andere kom de ketchup, honing en gehakte bieslook.
3. Vorm 8 platte koekjes van het beslag en bak deze met wat Brugge Boter in de pan totdat beide kanten lichtbruin zijn. Serveer met de saus.

Klaar is Kaas!

2 personen

15 min

Aperitief

1

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/pikante-maiskoekjes-met-brugge-belegen-en-tomatensaus>