

## **Maiskoekjes met feta**

De basis van deze maïskoekjes is maïskorrels, bloem, maïzena en ei. Deze keer heb ik er fetakaas aan toegevoegd en een restje prei en paprika dat ik nog had. Maar je kunt er eigenlijk van alles aan toevoegen. Kaas, kip, vlees, vis, nootjes, groenten, kappertjes, rode peper etc. etc. ... Ideaal voor het verwerken van restjes. Je kan toevoegen wat je lekker vindt om zo je eigen variant te maken. Gegarandeerd kidsproof ze zullen er van smullen. Laat je fantasie maar het werk doen en verras jezelf en/of jou gezin.

Je kan de maiskoekjes serveren met een lekkere salade

### **Ingrediënten**

stukje (ca. 50 g) prei

1/4 paprika

1 blikje (300g) maïskorrels

100 g feta

6 afgestreken el bloem

2 afgestreken el maïzena

1-2 tl chilipoeder als je dit te pittig vindt kan je ook alleen peper en zout gebruiken

2 kleine eieren

zonnebloemolie

### **Bereidingswijze**

1 Snijd de prei in zeer smalle ringen en de paprika in kleine stukjes. Laat de maïs uitlekken.

2 Meng prei en paprika. Verkruimel de feta erboven. Voeg bloem, maïzena, chilipoeder, peper & zout naar smaak toe. Roer door elkaar. Breek de eieren erboven. Goed mengen.

3 Verhit een bodempje olie in een ruime koekenpan. Schep 4 grote eetlepels van het maïsmengsel op in de pan en bak de 4 maïskoekjes zachtjes aan beide kanten goed bruin en gaar. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bak zo nog 8