

PREIKOEKJES

Van: Puck van Koppen

Benodigdheden

- 3 preien (in totaal 450 gr nettogewicht)
- 1 ui, fijnggehakt
- 100 ml olijfolie
- 1 verse rode chilipeper, zonder zaadjes, fijngehakt
- 25 gr peterselie, blad en fijne steeltjes, fijngehakt
- 3/4 tl gemalen koriander
- 1 tl gemalen komijn
- 1/4 tl gemalen kurkuma
- 1/4 tl gemalen kaneel
- 1 tl kristalsuiker
- 1/2 tl zout
- 1 eiwit
- 120 g zelfrijzende bakmeel
- 1 el bakpoeder
- 1 ei
- 150 ml melk
- 60 gr roomboter, gesmolten

Aan de slag

Stap 1: Snijd de preien in zo dun mogelijke ringen. Was ze goed in een zeef en dep ze droog.

Stap 2: Bak de prei en de sjalot in een koekenpan in een scheutje olijfolie zo'n 15 minuten op halfhoog vuur tot ze gaar zijn. Doe ze in een grote kom en voeg de chilipeper, peterselie, specerijen, suiker en zout toe. Laat dit afkoelen.

Stap 3: Klop het eiwit tot schuim. Als het mengsel afgekoeld is, spatel je het schuim door de groente.

Stap 4: Meng in een andere kom het bakmeel met het bakpoeder, ei, melk, en boter tot een beslag. Schep dit luchtige mengsel door het mengsel van de eiwit en groente.

Stap 5: Verhit in een koekenpan een flinke scheut olie op halfhoog vuur. Schep het beslag ter grote van een koekje in porties in de pan. Bak de koekjes 3 minuten aan elke kant totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Schep ze op keukenpapier en bewaar zonder te stapelen.

