



Amerikaanse cornbread

Zacht en licht zoet maïsbrood met knapperige randen. Een klassiek bijgerecht uit het Amerikaanse Zuiden, heerlijk bij chili con carne of barbecue.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	8	Bijgerecht

Ingrediënten

- 150 gr fijn maïsmeel
- 150 gr bloem
- 80 gr fijne kristalsuiker
- 1 el bakpoeder
- 1 kl zout
- 2 eieren
- 250 ml volle melk
- 80 gr boter, gesmolten en licht afgekoeld
- 1 el vloeibare honing

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een vierkante bakvorm van ongeveer 20 x 20 cm in met wat boter.
- 2.** Meng in een ruime kom het maïsmeeel, de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout grondig door elkaar.
- 3.** Klop in een tweede kom de eieren los. Voeg de melk, de gesmolten boter en de honing toe en roer alles glad.
- 4.** Giet het natte mengsel in één keer bij het droge mengsel. Roer met een spatel enkel tot alles net opgenomen is. Meng niet te lang, een paar klontjes zijn oké.
- 5.** Giet het beslag in de ingevette bakvorm en strijk de bovenkant glad met de spatel.
- 6.** Bak 22 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven, tot de bovenkant goudbruin is en een houten prikker er droog uitkomt.
- 7.** Laat het brood 10 minuten rusten in de vorm. Snijd in vierkanten en serveer lauwwarm.

Tip

Vervang de volle melk door karnemelk voor een licht zurige smaak en een nog zachtere kruim. Dit is de traditionele zuiderse methode.

Lekker met

Heerlijk bij chili con carne, pulled pork of een stevige barbecue.

Dranktip

Combineert goed met een glas ijskoude lemonade of een lichte Amerikaanse blonde ale.