



Hush puppies - gefrituurde maisballetjes

Krokante gefrituurde balletjes van maismeel uit het Amerikaanse Zuiden, klassiek geserveerd bij gebakken vis of barbecue. Met een knapperige korst en een zachte, luchtige binnenkant zijn ze onweerstaanbaar als bijgerecht.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| 15' | 15' | 4 | Bijgerecht |

Ingrediënten

200 gr fijn maismeel (cornmeal of fijne polenta)
100 gr bloem
1 kl bakpoeder
1 kl zout
1 kl suiker

1 kleine ui, zeer fijn gesnipperd

1 ei

200 ml karnemelk

1 liter frituurolie

Bereidingswijze

1. Meng in een grote kom het maismeel, de bloem, het bakpoeder, het zout en de suiker.
2. Voeg de fijn gesnipperde ui toe en roer alles goed door elkaar.
3. Klop het ei los in een apart kommetje en meng het samen met de karnemelk door de droge ingrediënten. Roer tot een dik, samenhangend beslag.
4. Laat het beslag 10 minuten rusten zodat het maismeel het vocht goed opneemt.
5. Verhit de frituurolie in een diepe pan of friteuse tot 175 graden Celsius.
6. Schep met behulp van twee eetlepels ronde bolletjes beslag af en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden. Frituur in kleine porties om de olietemperatuur stabiel te houden.
7. Frituur de hush puppies in 3 tot 4 minuten goudbruin en gaar. Draai ze halverwege om indien nodig.
8. Schep de balletjes uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer onmiddellijk warm.

Tip

Zorg ervoor dat de olie steeds op temperatuur blijft tussen de porties door. Frituur maximum 6 tot 8 balletjes tegelijk, anders koelt de olie te snel af en worden de hush puppies vettig in plaats van krokant.

Lekker met

Gebakken of gegrilde vis, pulled pork of andere gerechten van de barbecue. Ook lekker met een dipsaus op basis van zure room of sriracha-mayonaise.

Dranktip

Een koud glas lager of een klassieke American pale ale past uitstekend bij de krokante, hartige smaak van hush puppies.