



Maisrecepten / v0.3

Inhoudsopgave.

Maïslolly's met mayo.	3
Shrimp boil met maïs en droge worst.	4
Zoete-aardappel-maïskoekjes met tamarindebacon en avocado.....	5
Gebruikte afkortingen.....	7

Maïslolly's met mayo.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

- bieslook, verse
2 maïskolven
- mayonaise
- spiesen, houten

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Geroosterd wordt maïs lekker knapperig en zoet van smaak.

Snijd de maïskolven in schijven.
Snijd wat bieslook fijn.
Steek de schijven aan de spiesen.
Gril ze 8-10 min. op de barbecue.
Bestrijk de maïslolly's met mayonaise en doop ze in de bieslook.

Shrimp boil met maïs en droge worst.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Jummm,
de BBQ kan aan

Ingrediënten:

2 tk bosui
2 el boter, kruiden-
600 g garnalen, reuze
425 g krieltjes kruiden-
botersmaak
4 tl kruiden, cajun
2 limoenen
2 maïskolven
- peper, naar smaak
100 g worst, droge
- zout, naar smaak

- bakpapier
- keukentouw

Bereiding.

Snijd de garnalen iets in langs de achterkant van de staart en schep ze in een kom.

Smelt ondertussen de kruidenboter in een steelpan op een laag vuur.

Snijd met een kartelmes de maïskolven in plakken van ongeveer 1 cm dik.

Snijd de droge worst in dunne plakjes.

Snijd de krieltjes doormidden.

Snijd de bosui in ringetjes.

Voeg de maïs, de worst, de krieltjes en de bosui toe aan de garnalen en voeg er de cajunkruiden en de gesmolten kruidenboter aan toe.

Kruid het mengsel naar smaak en meng het goed door elkaar.

Verhit de BBQ tot 180°C en maak twee zones: één plek boven het vuur (dit is je grill) en één plek zonder vuur eronder (dit is je oven).

Leg 4 vellen bakpapier naast elkaar op het aanrecht en verdeel er het garnalenmengsel over.

Vouw de pakketjes dicht en bind ze vast met een stukje keukentouw.

Leg de pakketjes in een vuurvaste schaal op de indirecte zone (oven gedeelte) en laat ze ca. 15 min. zachtjes garen.

Snijd ondertussen de limoenen doormidden en gril ze op de directe zone (boven het vuur) op de gesneden kant tot ze mooi gekleurd zijn.

Maak de pakketjes open en controleer of de garnalen gaar zijn.

Serveer de shrimp boil met de geroosterde limoen.

Bereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Zoete-aardappel-maiskoekjes met tamarindebacon en avocado.



Menugang: Hoofd-,
lunchgerecht
Keuken: Jamaicaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Foodies

Ingrediënten

1 aardappel (ca. 325 g)
2 aardappels, zoete (ca. 500 g)
2 avocado's, rijpe, geschild en ontpit
8 pl bacon, dikke
½ tl honing
1 limoen, uitgeperst
2 maïskolven
100 g meel, cassave-
100 ml olie, plant-aardige
¼-½ peper, fijngehakt (scotch bonnet of jalapeñ)
- peper, versgemalen
8 el room, zure
1 tl tamarinde-extract (bij de toko)
4 uitjes, lente-, in dunne ringetjes
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C).

Prik de zoete aardappels en de aardappel een aantal keer in met een scherp mes en rooster ze in de oven tot ze zacht zijn (45-60 min. voor de aardappel en 40-50 min. voor de zoete aardappel).

Draai ze halverwege de baktijd om.

Neem ze uit de oven, laat ze afkoelen tot je ze kunt oppakken, schraap het vruchtvlees uit de schil en prak het door elkaar tot een grof mengsel.

Schep, terwijl de aardappels roosteren, de avocado in een kom en prak ze een beetje.

Voeg de helft van de lente-ui, de scotch bonnet, het limoensap en een snufje zout en peper toe. Zet het in de koelkast.

Snijdt de maïskorrels van de kolven en kook ze ca. 3 min. in een pan gezouten water.

Spoel ze onder de koude kraan.

Voeg de maïs toe aan het aardappelmengsel, samen met de overige lente-ui en wat zout en peper.

Roer het mengsel rustig door elkaar en neem een deel van het mengsel ter grootte van een tomaat uit de kom.

Rol het op je werkblad tot een bal en druk de bal een beetje plat tot hij ca. 2,5 cm dik is.

Herhaal dit met de rest van het mengsel (12-14 koekjes).

Doe het cassavemeel in een ondiepe kom en rol de koekjes er voorzichtig doorheen om ze met het meel te bedekken.

Roer het tamarinde-extract en de honing met 1 el warm water door elkaar tot de honing en de tamarinde zijn opgelost.

Verhit een koekenpan op een middelhoog vuur en leg de bacon erin. Bestrijk ze na ca. 1 min. met het tamarindemengsel, draai de bacon om en bestrijk de andere kant ook met het mengsel (het zal er eerst uitzien alsof de bacon kookt, maar herhaal het bestrijken van de bacon nog twee keer tot de bacon begint te karamelliseren).

Neem de bacon uit de pan als hij bruin gebakken is en houd de plakken warm.

Doe de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag, zodat de koekjes voor de helft onder de olie kunnen staan.

Verhit op het op een middelhoog vuur en bak de koekjes 3-4 min. aan beide zijden tot ze goudbruin zijn.

Laat op keukenpapier uitlekken en houd ze warm terwijl je de rest van de koekjes frituurt. Leg 2-3 koekjes op elk bord en serveer ze met de avocadopuree en 2 el zure room ernaast en

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 644
Eiwit: 17 g
Koolhydraten: 70 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 30 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

2 plakjes bacon erbovenop.

Tips:

- In plaats van 2 maïskolven kun je ook 300 g maïs uit blik gebruiken.
- Het cassavemeel is verkrijgbaar bij de toko of ecologische supermarkt.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

