



Maissikakut

Aineet: 5 tuoreen maissintähkän jyvät
2 kananmunaa
2 rkl maissijauhoa
1 tl sokeria
2-3 dl rypsiöljyä
1 rkl kalakastiketta
1 tl valkopippurijauhetta
Ainekset kastikkeeseen:
1 dl viinietikkaa
2 dl sokeria
1 tl suolaa
1 tl punaista chiliä pilkottuna
1 rkl kurkkua pieneksi pilkottuna
1 tl rouhittua maapähkinää

Valmistus: 1. Sekoita maissinjyvät valkopippurijauheen, munien, maissijauhon, sokerin ja kalakastikkeen kanssa.
2. Kuumenna öljy kuumaksi pannussa. Valuta maissiseos öljyyn lusikalla yksi kakku kerrallaan. Paista kakkuja kunnes ne ovat kullanuskeita.
3. Tarjoile pikkulämpiminä tai alkupaloina.
4. Valmista chilikastike dippikastikkeeksi sekoittamalla ainekset tehosekoittajalla.