Brood & bakken / Colombia

Arepas



Taarten van voorgekookt maïsmeel, gegrild en opengespleten om te vullen.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g Voorgekookt maïsmeel
- ☐ 150 g Verse witte kaas – geraspt
- ☐ 2 eetlepels neutrale olie
- ☐ 320 ml Warm water
- ☐ 30 g Boter
- ☐ 1 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Los het zout op in het warme water en roer de bloem er met de hand door. Voeg de boter en kaas toe.

02 Kneed drie minuten en laat het vijf minuten staan. Het deeg moet niet meer plakken en gemakkelijk tot een bal rollen.

03 Vorm taarten van tien centimeter breed en anderhalve centimeter dik. Maak de randen glad met natte vingers; scheuren in de pan worden groter.

04 Rooster ze vier minuten per kant met een druppel olie tot een stevige korst.

05 Laat ze tien minuten afwerken op 180 °C. Een klaargemaakte arepa klinkt hol als je erop tikt.

06 Snijd ze heet in de lengte, niet helemaal door, en vul ze: kaas, avocado, gestoofd vlees of ei.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: David Adam Kess / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / arepas