**Hushpuppies** (Maïsmeelballetjes)

**Ingrediënten:**

150g fijn maïsmeel

75g zelfrijzend bakmeel

2el maïzena

1el bakpoeder

½tl uienzout

¼tl chilipoeder

1tl cajunkruiden

1 teentje knoflook, fijngehakt

2el geraspte uien

2 eieren, geklopt

2dl melk

1el reuzel

frituurolie

**Bereidingswijze:**

In een kom maïsmeel, bakmeel, maizena, bakpoeder, uienzout, chilipoeder en cajunkruiden met knoflook, geraspte ui en de lichtgeklopte eieren mengen. In een pannetje melk en reuzel langzaam verhitten, tot het vet

gesmolten is. Over het bloemmengsel schenken en goed roeren. Laten

afkoelen. In een diepe, zware pan de olie verhitten. Telkens een eetlepel van het beslag in de olie doen en frituren tot de balletjes gerezen en goudbruin zijn. Een of twee keer omdraaien. Met een schuimspaan of zeefje uit de pan nemen en laten uitlekken op keukenpapier: Warm serveren.

**Let op!:** niet meer dan 4 of 5 hushpuppies tegelijk frituren, omdat de

 olie anders afkoelt en de balletjes te veel olie absorberen.

 De hushpuppies moeten in olie zwemmen; er moet dus minstens 3cm

 olie in de pan staan.