

# maïsbroodjes



**olie**

Plantaardig, 1 el in het  
deeg + om te bakken

**water**

200 ml lauw water

**maïsmeeel**

400 gr (geen maïzena)

**zout**

snuifje

**spinazie**

Enkele blaadjes

**verzamel**



**vuur**

**pan**

**kom**

**lepel**

**gebruik**



**zout**

**meel**

# in de kom

Doe het maïsmeel en een snuifje zout in de kom.



olie



water

**erbij**

Voeg de lepel olie en het water toe.



lepel

# roeren

Roer met de lepel.



spinazie

# scheur

Scheur de blaadjes in stukjes en doe ze in het deeg.



deeg

**kneed**

Kneed met je handen tot een glad deeg.





water

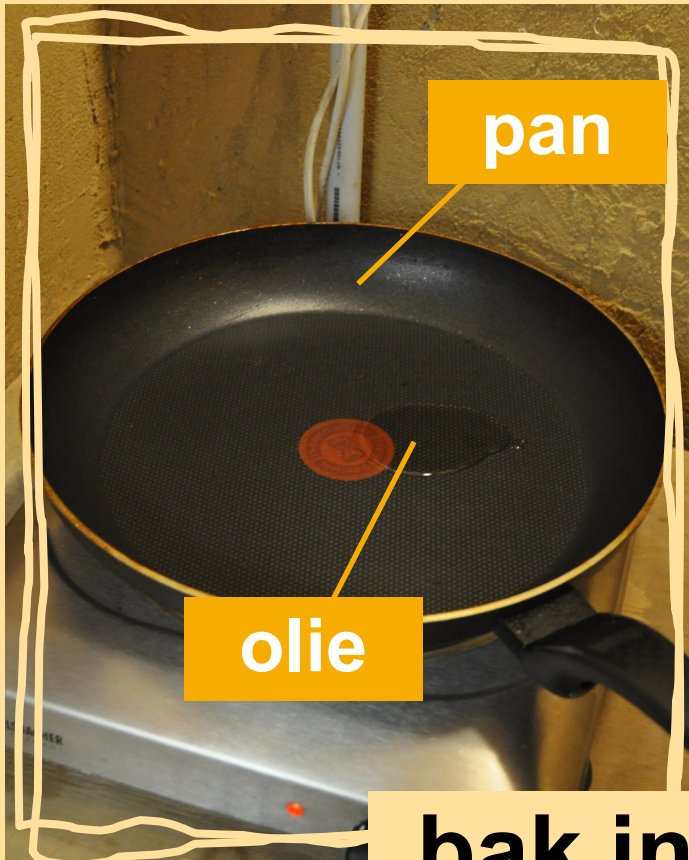
**maak een bol**

Neem een stukje van het deeg en rol het tussen je handen tot een bol.



# plat

Druk de bol tussen je handen tot een plat broodje.



## **bak in de pan**

Bak de broodjes in de pan met olie tot ze goudbruin zijn.



**klaar**

Doe de broodjes in een kom.



# samen aan tafel

Eet de broodjes met de pindapasta en het mangosap. Smakelijk!