



ingrediënten (voor 4 tot 5 personen)

Voor de Tortilla's

- 400 gram maismeel
- 1 theelepel zout
- 8 eetlepels bloem
- 4 tot 6 eetlepels olie

Paprikasaus

- 2 geroosterde paprikas (pot)
- 1 sjalot of kleine ui
- 25 gram (1 eetlepel vloeibare) margarine
- peper, zout
- 1 dl slank room

Saus bereiden

Laat de paprika's uitlekken en pureer ze met een staafmixer of in de keukenmachine. Maak de sjalot schoon en snijd hem klein. Fruit de sjalot in 10 gram van de margarine glazig. Voeg royaal peper en wat zout toe. Schenk de slank room er bij en breng dit aan de kook. Roer de paprika puree er door en maak de saus op smaak met peper en zout. Houd de saus warm.

Bereiding

Breng in een pan met dikke bodem 1 liter water aan de kook. Strooi hierin langzaam, al roerende, terwijl het water steeds blijft koken, het masmeel en de suiker en zout in. Blijf roeren tot er een gladde pap ontstaat en laat deze 15 - 20 minuten op laag vuur zacht doorkoken tot pudding dikte. Laat dan de pap afkoelen tot ze lauwwarm is. Strooi wat bloem op een grote schotel en neem telkens een eetlepel pap uit de pan en leg de porties in de bloem. Wentel de porties maispap even door de bloem, klop de losse bloem daarna af en vorm een balletje. Druk daarna deze balletjes met de handpalmen plat tot koekjes van bijna 1 cm dikte. Verwarm 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak een aantal koekjes aan weerskanten niet te snel goudbruin. Bak zo de rest van de pap op tot u een mooie stapel koekjes heeft. Wordt geserveerd met de paprika saus, gebraden vlees en een groene groente.

