

Street corn cakes (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Hell den varme melken/plantemelken i en skål sammen med smør. Tilsett Esgir mais pankopanering, mel, Tipiak quinoa, salt, TABASCO®, løk, hvitløk, paprika, alt av krydder og urter, både bløtt og tørt under omrøring.

Form små kaker som stekes i panne eller i ovn og server med topping etter ønske.

På bildet er det med TABASCO®, crispy løk, Salsa Verde og Chipotle mayo.



Produkter

Panko Panering Glutenfri *(kan inneholde spor av Soya)	1 stk
Melk	40 ml
Bakepulver	150 g
Premium Mais	100 g
Quinoa Gourmand *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Egg,Lupiner,Melk,Selleri,Sennep,Sesamfrø,Soya)	200 g
Kullgrillet Paprika Rød&Gul	100 g
Løk	50 g
Hvitløk	20 g
TABASCO® Sauce 150 ml	20 ml
El Paradiso hakket chipotle	5 g
Koriander fersk	5 g
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Salsa verde	

**Allergener*