



Recept uit Kameroen: Gefrituurd pindahapje

Ingrediënten (voor 20 hapjes):

- 125 gram maismeel
- 75 gram pindakaas
- 1 ei
- 60 gram geschilde aardappelen
- zout en peper naar smaak
- frituurpan met zonnebloemolie



Bereiding:

1. Kook de aardappelen totdat ze heel zacht zijn. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Roer de pindakaas door de puree en laat het afkoelen. U heeft nu mooi de tijd om uw gift over de maken aan de Vastenactie als dank voor dit recept. Het gaat het makkelijkste via bovenstaande QR-code.
2. Voeg het ei, maismeel, zout en peper toe. Rol van het dikke mengsel 20 balletjes.
3. Breng de balletjes in de hete olie en frituur tot het deeg goudbruin is.
4. Laat afdruipe op een rooster.

Memezam (eet smakelijk in het Kameroenees)

Graag uw bijdrage aan:

Vastenactie: IBAN NL21 INGB 000 000 5850

t.a.v. projectnummer 403058

IBAN: NL21 INGB 000 000 5850

www.vastenactie.nl



VASTENACTIE

FIDESCO