



KAMADO POFFERTJES

BY | GRILLTIMSTER

Ingrediënten:

Koopmans Poffertjesmix
800 ml melk
2 eieren
3 el olie

Benodigheden:

Kamado
Poffertjespan
BBQ rooster
Vuurvaste handschoenen

Kamado set up:

directe hitte, BBQ rooster

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats vervolgens je rooster in de Kamado.

Gebruik een gietijzeren poffertjespan en plaats deze op het rooster.

Laat de pan goed voorverwarmen (minstens 5-10 minuten).

Bereid het beslag

Doe de poffertjesmix in een kom.

Voeg 800 ml melk, 2 eieren en 3 eetlepels olie toe.

Mix met een garde of handmixer tot een glad beslag zonder klontjes.

Laat het beslag 5-10 minuten rusten voor een beter resultaat.

Vet de poffertjespan in

Gebruik een beetje olie of gesmolten boter om de kuiltjes lichtjes in te vetten.

Dit voorkomt plakken en geeft een mooie goudbruine kleur.

Giet het beslag in de pan

Gebruik een spuitfles of lepel om de kuiltjes te vullen tot net onder de rand.

Tip: Vul niet te vol, anders lopen ze over bij het bakken.

Bakken en keren

Bak de poffertjes ongeveer 1-2 minuten aan de eerste kant.

Als de bovenkant begint te stollen en er luchtbelletjes verschijnen, draai je zo om met een pincet of vork.

Bak nog 30-60 seconden aan de andere kant tot ze goudbruin zijn.

Herhaal voor de rest van het beslag

Werk in porties en houd de gebakken poffertjes warm in een schaal met een theedoek erover.

Eventuele toevoegingen

Bestrooi met poedersuiker en voeg een klontje boter toe.

Serveer met vers fruit, stroop of slagroom.