

Ingrediënten voor 4 personen

Maismeel(griesmeel kan ook)  
water, zout, margarine of een  
beetje olie. Volle yoghurt en  
suiker.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Antiliaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Funchi (Hartige Maismeelpudding)

Oorspronkelijke hoofdgerecht uit grootmoeders tijd, het eet smakelijk  
net gestoofde ge rechten of met soep.

### Hulpmiddelen

Kookpan, pollepel en een kom of een kan.

### Vorbereiding

500 gr. maismeel, 1 liter water, zout en margarine (klontje) of 2  
eetlepels okie.

### Bereidingswijze

1 liter water aan de kook brengen, zout naar smaak toevoegen en een  
klontje margarine of 2 eetlepels olie. Als het water kookt beetje bij beetje  
maismeel toevoegen en gelijktijd met pollepel roeren dat er geen  
klonten ontstaan De vlam evenzachtjes zetten en flink blijven roerentot  
een stevige massa. Scheppen op een platte bord en met een even  
grote pate bord afdekken. Omwikkelen in 1 of 2 schone theedoeken  
dat het warm blijft.

### Serveertips

Warm opdienen met vlees vis of kip. maar het is ook lekker met een  
kommetje volle yoghurten suiker.