

Ingrediënten voor 4 personen

3 kilo mais kolven,3 eetlepels zelf  
rijzend bak meel,2 eetlepels  
boter,1 eetlepel suiker 1 teelepel  
zout.

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Afrikaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## maisbrood

Overheerlyk warm voorgerecht,uit een boek vanuit zuid afrika,

### Hulpmiddelen

Keuken machine,groote pan met deksel.schoone theedoek.bewaar de  
blad van de mais kolven

### Vorbereiding

Snyd de mais oortjes van de kolven af en maak ze fyn in een keuken  
machine, meng alle bestanddelen samen.

### Bereidingswijze

Bestrooi een vochtige theedoek met een klein beetje bloem,leg de  
bladjes op de doek en giet de mengsel er bovenop,knoop de doek,niet  
te strak,laat een klein beetje ruimte voor het rijzen van de brood,doe dit  
geheel in een vuurvaste schaal met deksel in een grote pan kookend  
water,laat het water niet in de schaal komen en stoom het geheel voor  
2 uur,zorg dat er genoeg water in het pan is dat het niet droog  
kookedals je water by moet voegen dan moet het kookend water zyn.

### Serveertips

Serveer warm met roomboter,of met een sauce van tomaat ,ui en  
basilicum,