

# Johnnycakes

(recept: Jurino Ignacio – The Super Dushi Chef <https://www.youtube.com/@jurino> )

## Ingrediënten:

|     |       |                  |
|-----|-------|------------------|
| 500 | gr    | tarwebloem       |
| 1   | zakje | bakpoeder        |
| 1   | tl    | zout             |
| 40  | gr    | zachte roomboter |
| 1 ½ | el    | suiker           |
| 150 | ml    | water            |
| 100 | ml    | volle melk       |

Smakelijk!  
met Petra Possel

## Bereiding:

Meng de droge ingrediënten in een grote kom. Maak in het midden een kuiltje.

Doe boter, melk en water in het kuiltje. Kneed het deeg minstens 10 minuten met de hand. Niet aaien, zegt Jurino! Laat het deeg daarna zo'n 20 minuten rusten onder een laagje plasticfolie.

Verdeel het deeg in balletjes en druk deze plat, zodat een cirkel ontstaat. Rol de cirkels verder uit, totdat ze ongeveer 7 mm dik zijn. Niet dikker maar ook niet dunner. Je kunt een deegroller gebruiken.

Verwarm een pan met zonnebloemolie tot circa 170° Celsius. Frituur de cakes één voor één tot ze goudbruin zijn. Dat duurt zo'n 5 minuten. Begiet met een lepel de Johnnycakes tijdens het bakken met wat hete olie. Draai halverwege om.

Laat de Johnnycakes na het bakken uitlekken in een vergiet met wat keukenpapier.

Snij ze als ze nog warm zijn doormidden en beleg met wat plakjes kaas. De kaas gaat dan een beetje smelten. Serveer meteen!

## Gegrilde okra's met *spicy* zout

In de opname serveren we de Johnny cakes met gegrilde okra's en *spicy* zout.

Verhit een grillpan of grillplaat tot heel heet. Snij enkele verse okra's in de lengte door. Leg ze op de grill, zo'n twee minuten aan elke kant. Bestrooi met *spicy* zeezout. We hadden nog een fijne pot staan van [Caribbean chef Helmi Smeulders](#) die de Keukenprins ook op het idee bracht om okra's te grillen.