



## Arepas

Arepas ligner små pitabrød. De kan skæres over på langs og fyldes med kød og grøntsager. Men de fleste spiser dem for sig selv som tilbehør til maden.

Fra denne opskrift får du to store eller fire små arepas.



### Du skal bruge:

- 2,5 dl majs mel
- 1 dl lunkent vand
- en spiseske smør
- en halv teske salt
- et æg

### Sådan gør du:

- 1) Bland majs mel, lunkent vand, æg, smør og salt sammen i en stor skål. Rør det sammen, indtil det har en sammenhængende konsistens. Det må godt være lidt snasket, men det skal stadig kunne formes uden at klistre for meget til fingrene.



- 2) Form kugler på størrelse med en lille julekugle
- 3) Pres kuglerne flade mellem håndfladerne. De skal være omkring 1 cm tykke. Kom eventuelt mel på hænderne, så dejen ikke hænger fast.
- 4) Tænd for ovnen på varmluft på 170 grader
- 5) Sæt en stegepande på blusset og skru op til middel varme. Hæld lidt olie på panden. Steg de små arepas, ca. 1 minut på hver side
- 6) Kom dem derefter i ovnen i ca. 10 minutter

2)



3)



5)



6)

