



🕒 ± 0.5 uur

 6 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigdheden:**

- # Recept

- Tip!** In het begin lijkt het beslag papperig. Doe er echter geen extra meel bij in, want het water wordt nog opgenomen door de bloem.

3. Maak van het deeg balletjes van 70 gram als het water is opgenomen.
4. Druk de balletjes plat tot een dikte van 1 cm.





écht alles om te bakken

5. Smeer een koekenpan met antiaanbaklaag in met een dun laagje olijfolie.
6. Bak de broodjes in 2 minuten aan elke kant af.
7. Ga zo door totdat het beslag op is.
8. Laat de broodjes even afkoelen voordat je ze aansnijdt.
9. Daarna kun je de broodjes naar wens vullen, eet smakelijk!

Handige informatie

Wat is een arepa precies?

Een arepa is dus een maïsbroodje dat vooral in Latijns-Amerika veel wordt gegeten. In Latijns-Amerika kun je het broodje als bijgerecht, snack of als onderdeel van een maaltijd tegenkomen. Het broodje heeft een beetje de smaak en textuur van een tortilla, maar lijkt qua vorm en formaat op een wat dikker uitgevallen pitabroodje. Net zoals een tortilla en een pitabroodje, kun je arepas vullen met wat je maar wilt. Van hartige vullingen zoals gehakt, pulled pork en pulled chicken tot aan zoete vullingen zoals fruit, jam en/of poedersuiker. Het is maar net wat je zelf lekker vindt!

Arepa 'e Huevo

De broodjes worden doorgaans gegrild en/of gebakken. Wij kozen ervoor om de broodjes niet te grillen maar te bakken in de koekenpan, want dat is lekker makkelijk. In sommige delen van Latijns-Amerika worden de broodjes zelf gevuld met ei en daarna wordt gefrituurd, de Arepa 'e Huevo. Dit ultieme anti-kater broodje vind je vooral aan de Caribische kust van Colombia.

Vul de arepa naar wens!

Zoals we eerder in dit artikel al vertelden, kun je de broodjes helemaal naar wens vullen. Van groente tot aan pulled beef en van stoofvlees tot aan gyros of shoarma. Tonijnsalade, gekruid gehakt, broodbeleg; je kunt het zo gek niet bedenken of je kunt het wel als vulling gebruiken voor deze broodjes. Eet je vegan of vegetarisch? Dan kun je de arepas ook vullen met gegrilde groente, succes gegarandeerd! Probeer vooral verschillende vullingen uit en kom er zodoende achter wat je zelf het lekkerste vindt.

Bekijk ook eens onze andere broodrecepten!

Zelfgebakken brood is het allerlekkerst en je hele huis ruikt ook nog eens lekker als je brood bakt. Win-win noemen we dat! Vind je het leuk om zelf brood te bakken? Bekijk dan ook eens onze andere broodrecepten en leef je uit!



Deel jouw arepa met ons!

Heb jij met dit recept lekkere arepa gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij onwijs tof om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Nordic Ware Pancake Pan Original (Art.nr.: NW01940)

