



🕒 ± 1 uur

 10 personen



Johnny cakes zijn gefrituurde broodjes die vooral op de Antillen worden gegeten. Je kunt de platte broodjes vullen met wat je maar lekker vindt, toch worden ze op de Antillen vooral gegeten met een plakje kaas en gestoofde bakkelijauw. Voor het maken van deze broodjes heb je slechts een paar simpele ingrediënten nodig die je vast al wel in je voorraadkast hebt liggen, namelijk tarwebloem, bakpoeder en kristalsuiker. Reden genoeg dus om deze broodjes eens zelf te gaan maken!

- 385 gram tarwebloem;
- 2 theelepels bakpoeder;
- 20 gram kristalsuiker;
- 1 liter zonnebloemolie;
- Plasticfolie.

- 50 gram ongezueten roomboter, op kamertemperatuur;
- 150 milliliter lauw warm water.





Handige informatie

Deze gefrituurde broodjes kun je op elke gewenst moment van de dag eten. Beleg ze bijvoorbeeld eens met boter, jam of honing en je hebt een heerlijk ontbijt. Of maak er sandwiches van die je als lunch kunt nuttigen, door de broodjes te beleggen met vleeswaren, kaas, sla, tomaat en een lekkere dressing. De broodjes kun je zelfs erg goed serveren als bijgerecht bij het avondeten. De broodjes worden dan vaak met verschillende dipsauzen geserveerd, zodat je ze daar lekker in kan dippen.

Soms komt het qua planning beter uit om iets van tevoren te maken. Je vindt het dan ook vast fijn om te lezen dat je Johnny cakes prima een poosje van tevoren kan maken. Toch is het wel beter om het rauwe deeg in te vriezen, dan de gebakken Johnny cakes. Je kunt de broodjes dan op een later tijdstip frituren en meteen daarna serveren. Als je het deeg van de Johnny cakes gaat invriezen, kun je het beste tussen elk broodje een velletje bakpapier doen. Daarmee voorkom je dat de broodjes tegen elkaar gaan aanplakken. De bevroren broodjes hoeft je trouwens niet eerst voor het frituren te laten ontdooien, ze kunnen meteen vanuit de vriezer de hete olie in. Ideaal dus!

Bak jij ook zo graag zelf brood? Wij wel! Versgebakken brood dat uit je eigen keuken komt, vinden wij namelijk toch wel het allerlekkerst. Op onze blog hebben wij dan ook een heleboel recepten verzameld, waarmee je verschillende soorten brood kunt bakken. Je vindt er onder andere basisrecepten voor het maken van een [brioche brood](#) en [zuurdesembrood](#). We hebben ook een aantal recepten op onze blog staan, waarmee je diverse gevulde broodjes kunt maken. Bekijk onze recepten maar eens voor het maken van een [plukbrood](#), [vlechtbroodjes](#) of [kaasbroodjes](#). [Je vindt al onze andere brood recepten hier!](#)



Deel jouw Johnnys cakes met ons!

Heb jij zelf met dit recept Johnny cakes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de broodjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de gefrituurde broodjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw foto zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)

