

Recept

Geroosterde maïskolven

Benodigheden

- ✓ 4 maïskolven
- ✓ 100 g roomboter
- ✓ 1 gedroogd chilipepertje, verkruimeld
- ✓ ½ limoen



Bereiding

In pan ruim water aan de kook brengen. Maïskolven in ca. 15 min. beetgaar koken. In vergiet laten uitlekken. Grill voorverwarmen. Boter smelten. Royaal chilipeper er boven strooien. Mespunt zout en limoensap door boter mengen. Maïskolven licht met limoenboter bestrijken en op de bakplaat of de BBQ leggen. Bakplaat 10 cm onder grill schuiven en maïs 7-10 min. roosteren onder de grill of op de bbq tot korrels beginnen te kleuren. Regelmatig omdraaien. Geroosterde maïskolven nogmaals bestrijken met rest van limoenboter. Lekker bij gegrild vlees.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 33

EET SMAKELIJK!

