



Maïs met chili, koriander en limoen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 maïskolven (vers)
100 gram boter (zacht)
1 groen chilipepertje (ontpit en fijngesneden)
1 bosje koriander (fijngesneden)
1 limoen (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de buitenste blaadjes van de maïs.
- 2.** Meng de boter met de chilipepers, de koriander, de limoenschil, peper en zout.
- 3.** Wrijf de maïskolven volledig in met het botermengsel. Wikkel ze daarna in aluminiumfolie en leg op de barbecue. Draai af en toe om. Na $\pm$ 40 minuten zijn de maïskolven gaar.
- 4.** Tip: je kunt de kolven op voorhand eerst 10 minuten koken, dan hoeven ze minder lang te garen op de barbecue.