



Gegrilde maïs



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 maïskolven (het liefst met de blaadjes er nog aan, maar het kan ook zonder)

100 gram boter (gesmolten)

peper en zout

1 eetlepel chilivlokken (cayennepeper of Spaanse peper)

1 handvol verse kruiden (koriander, munt ...)

Bereidingswijze

- 1.** Leg de maïskolven in hun geheel op de grill (zijn de blaadjes verwijderd? Verpak ze dan in aluminiumfolie). Laat 20 minuten grillen, waarbij je ze om de paar minuten omdraait. Haal ze van het rooster en verwijder de blaadjes/aluminiumfolie.
- 2.** Bestrijk de maïs met boter en breng ze op smaak met peper, zout, chilivlokken en kruiden. Serveer meteen.