



Gegrilde maïs met spicy limoenboter



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 verse maïskolven
125 gram roomboter (op kamertemperatuur)
2 limoenen (sap)
1 bosje koriander (fijngesneden)
2 eetlepels jalapeñopepers (fijngesneden, uit een bokaal)
3 druppels tabasco
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak de maïskolven schoon en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg ze op de hete grill en bak ze vervolgens ± 25 minuten. Draai af en toe om.
- 2.** Meng de boter met het limoensap, peper, zout, koriander, jalapeñopepertjes en tabasco.
- 3.** Haal de maïskolven uit de folie en bestrijk ze royaal met de spicy limoenboter.