GEGRILDE MAÏSKOLVEN

Land: Mexicaans
Maaltijd: Bijgerecht
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 15 minuten + 15 min. koken

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 **maiskolven** (zo vers mogelijk)
- 1 **limoen**
- 1 tl **chilipoeder**
- 1/2 bosje **verse koriander**
- 2 el **roomboter**
- 40 gram **geraspte feta of parmezaan**

Extra nodig

- **barbecue of grillpan**

WAT GA JE DOEN

Voor als je maiskolven gebruikt die nog niet zijn voorgekookt: kook de maiskolven in ruim water ca. 15 minuten tot de korrels zachter zijn geworden en je er met een vork redelijk makkelijk in kunt prikken.

Hak ondertussen de koriander grof.

Verhit de grillpan of gebruik de bbq. Leg de maiskolven op de bbq of grillpan en grill ze aan alle kanten bruin. Draai regelmatig. Afhankelijk van de hitte van je pan of bbq duurt dit ongeveer 8-12 minuten.

Smeer de warme maiskolven in met de boter. Ik gebruikte ongeveer 1 el roomboter per maiskolf, maar je kunt meer of minder nemen naar gelang je eiegen smaak. Bestrooi met een klein beetje chilipoeder (ongeveer 0,5 tl per maiskolf) en een beetje zwarte peper en zout. Strooi een beetje geraspte kaas over de maiskolven. Maak af met limoensap en koriander en serveer direct.

tip: je kunt de maiskolven ook op een stevige satéprikker rijgen, als een soort ‘lolly’