

Meksikanske maiskolber med spicy ost

total tid **45 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Maiskolber:

10	maiskolber
300 dl	<u>Kikkoman Teriyaki-Glasur</u>
3 dl	<u>Kikkoman Teriyaki-Glasur</u>

Topping:

500 g	mayonnaise
Topping:	
5 dl	majones
300 g	sterk cheddarost, revet
100 g	fersk koriander, finhakket
150 g	vårløk eller gressløk, finhakket
1	chilipepper, hakket (valgfritt)
2 ss	raspet sitronskall
1 ts	røkt paprikapulver
1 ts	edelsøtt paprikapulver
1 ts	malt spisskummen
1 ts	malt koriander
1 ts	salt
1 ts	sukker

TILBEREDNING

Steg 1

Maiskolber: Pensle kolbene med Kikkoman Teriyaki-Glasur og pakk dem i aluminiumsfoile. Grill eller stek dem i ovnen i ca. 20-30 minutter. Snu dem av og til.

Topping: Bland sitronskall, paprika, spisskummen, koriander, salt og sukker. Pakk ut maiskolbene og smør på majones. Dryss først over osten, deretter urter og krydder.

Servering: Vil du ha det enda mer spicy, kan du drysse over hakket chilipepper.