KIKKOMAN

Grillede maiskolber / Elotes

total tid **20 min.** **10 min.** tilberedningstid **10 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.392 kJ / 331 kcal

Fett: **21,7 g** Protein: **9,1 g**
Karbohydrater: **23,7 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

2	maiskolber
3 ss	Kikkoman Teriyaki Marinade
2 ss	majones
30 g	revet hard ost (dvs. parmigiano)
0,5 ts	tørket oregano
0,5 ts	spisskummenpulver
0,5 ts	chipotlepulver / chilipulver

TILBEREDNING

Steg 1

Kok opp en kjele med vann. Skrell av maisskinnet og forkok det i 5 minutter, og la det renne av.

Steg 2

Pensle maisen med 1-2 ss teriyakimarinade og la den marinere mens du varmer opp grillen eller stekepannen. Grill i noen minutter til den får noen svimerker.

Steg 3

Bland majonesen med 1 ss teriyakimarinade og pensle på maisen. Dryss over revet ost og krydder. Du kan legge til flere urter som persille eller koriander.