



Mais met kruiden- en limoenboter



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 verse maiskolven (met het blad er nog aan)
100 gram roomboter (op kamertemperatuur)
1 limoen (sap en schil)
1 bosje koriander (fijngesneden)
1 1/2 chilipeper (fijngesneden)
1 stukje gember (geraspt)
1 teentje knoflook (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Wikkel de maiskolven (met het blad er nog aan) in aluminiumfolie en leg ze op het rooster. Draai regelmatig om. De mais heeft ongeveer een half uur nodig om te garen.
- 2.** Maak de kruiden- en limoenboter: meng de boter met het sap en de schil van de limoen, de koriander, de chilipepers, de gember en de knoflook.
- 3.** Haal de mais van de barbecue en verwijder de folie. Trek de bladeren van de kolven en leg op een schaal.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Bestrijk rondom rond volledig met de boter en serveer meteen.