Elotes - Grillede krydrede majskolber

Samlet tid **20 min.** **10 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.392 kJ / 331 kcal

Fedt: **21,7 g** Protein: **9,1 g**
Kulhydrater: **23,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	majskolber
3 spsk.	Kikkoman Teriyaki Marinade
2 spsk.	mayonnaise
30 g	tørret oregano
0,5 tsk.	stødt spidskommen
0,5 tsk.	chipotle pulver eller flager
0,5 tsk.	revet hård ost (fx parmesan)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bring en gryde med vand i kog. Pil majskolberne, kog dem i 5 minutter og hæld vandet fra.

Step 2

Pensl majskolberne med 1-2 spsk. teriyaki marinade og lad dem marinere, mens du varmer grillen eller en grillpande. Grill dem et par minutter til de har fået grillmærker.

Step 3

Rør mayonnaise sammen med 1 spsk. teriyaki marinade og pensl på majskolberne. Drys revet ost og en blanding af krydderierne over. Du kan tilføje ekstra friske urter som fx persille og koriander.