KIKKOMAN

Mexicaanse maïs met pittige kaas

totale tijd **45 min.**

INGREDIËNTEN

10 porties

Maïs:

10	maïskolven
300 ml	Kikkoman Teriyaki Glaze

Topping:

500 g	mayonaise
300 g	scherpe cheddar, geraspt
100 g	verse koriander, fijngehakt
150 g	lente-ui of bieslook, fijngesneden
1	Spaanse peper, fijngehakt (optioneel)
2 el	citroenschil
1 tl	gerooktepaprikapoeder
1 tl	zoete paprika
1 tl	gemalen komijn
1 tl	gemalen koriander
1 tl	zout
1 tl	suiker

VOORBEREIDING

Stap 1

Maïs: Bestrijk maïs met Kikkoman Teriyaki Glaze en wikkel in aluminiumfolie. Grill of bak in de oven gedurende 20-30 minuten, regelmatig draaien.

Topping: Meng citroenrasp met paprikapoeder, komijn, koriander, zout en suiker. Haal de maïs uit de verpakking en besmeer met mayonaise. Bestrooi eerst met kaas en daarna met kruiden en specerijen.

Serveren: Voeg gehakte Spaanse peper toe voor extra pittigheid.