KIKKOMAN

Gegrilde maïskolf met kruiden / Elotes

totale tijd **20 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.392 kJ / 331 kcal

Vetten: **21,7 g** Eiwitten: **9,1 g**
Koolhydraten: **23,7 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

2	maïskolven
3 el	Kikkoman Teriyaki Marinade
2 el	mayonaise
30 g	geraspte harde kaas (bijv. parmigiano)
0,5 tl	gedroogde oregano
0,5 tl	komijnpoeder
0,5 tl	chipotlepoeder / chilipoeder

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng een sauspan met water aan de kook. Verwijder de bladeren, kook de maïskolven 5 minuten voor en giet dan af.

Stap 2

Bestrijk de maïs met 1-2 el teriyakimarinade en laat het marineren terwijl je de grill of grillpan opwarmt. Laat de maïskolven een paar minuten grillen tot ze goudbruin zijn.

Stap 3

Meng mayo met 1 el teriyakimarinade en bestrijk de maïs. Bestrooi het dan met geraspte kaas en kruiden. Je kan extra kruiden toevoegen, zoals peterselie of koriander.