

Mexikansk majskolv!



HEBES

FRUKT GRÖNT

Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Mexikansk majskolv

4 port.

Ingredienser:

4 st majskolv färska
80 gram Parmesanost
1 st chili röd
smör
salt
peppar
1 st lime

Gör så här:

Koka majskolvorna under lock i saltat vatten tills de är mjuka. Det tar cirka 8-10 minuter. Låt rinna av i ett durkslag. Riv parmesanosten på ett stort serveringsfat eller på 4 tallrikar. Kärna ur och finhacka chilin och bland med den rivna osten. Lägg en liten klick smör på varje majskolv och pensla kolven runtom medan smöret smälter.

Rulla majskolvorna så att ost och chili fastnar. Tillsätt en generös nypa salt och peppar. Servera med limeklyftor.