

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



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



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



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

