

Mexikansk majs med kryddig ost

Total tid **45 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Majs:

10 majscolvar
300 ml Kikkoman Teriyakiglaze

Garnering:

500 g majonnäs
300 g skarp cheddar, riven
100 g färsk koriander,
finhackad
150 g salladslök eller gräslök,
finhackad
1 chilipeppar, hackad
(valfritt)
2 msk citronskal
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk söt paprikapulver
1 tsk malen spiskummin
1 tsk mald koriander
1 tsk salt
1 tsk socker

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Majs: Pensla majs med Kikkoman Teriyaki Glaze och slå in i aluminiumfolie. Grilla eller baka i ugnen i 20-30 minuter, vänd regelbundet.

Topping: Blanda citronskal med paprika, spiskummin, koriander, salt och socker. Öppna upp majsens och bred över majonnäs. Strö över ost och sedan örter och kryddor.

Till servering: Tillsätt hackad chili för extra kryddighet.