



Elote (Mexicaanse maïskolf met kaas)

Gegrilde maïskolven ingesmeerd met een romig kruidenmengsel, kaas, chili en limoen. Dé Mexicaanse straat snack.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 4 maïskolven
- 3 el mayonaise
- 2 el platte kaas
- 60 gr fijne feta of oude kaas, verkruimeld
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 0,5 kl chilipoeder
- 1 limoen in partjes
- 1 bosje verse koriander, gehakt
- 1 kl zout

Bereidingswijze

1. Kook de maïskolven 8 minuten in gezouten water tot ze gaar zijn.
 2. Verhit een grillpan op hoog vuur en gril de kolven rondom tot ze goudbruine plekken krijgen, ongeveer 6 minuten.
 3. Meng de mayonaise met de platte kaas en smeer dit royaal over de warme kolven.
 4. Bestrooi met verkruimelde kaas, paprikapoeder, chilipoeder en koriander.
 5. Serveer meteen met een partje limoen om over te knijpen.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)