HAUGEN-GRUPPEN

# Grillad Majskolvar (4 personer)

## Preparation

Koka upp rikligt med vatten i en kastrull. Lägg i majskolvarna (oskalade) och koka dem sakta i 15 minuter. Tag upp kolvarna och låt dem svalna lite.

Dra blasten bakåt till ett smidigt handtag. Plocka bort borst och trådar på majsen och pensla på smör. Grilla sedan på medelvarm grill tills majskornen fått fin färg, är mjuka och släpper från kolven.

Vispa samman majonnäs, hotsås och parmesan. Ringla på BBQ-sås och den smaksatta majonnäsen. Avsluta med att strö över hackade grönsaker och örter.

## Produkter

| | |
|---|---|
| färska majskolvar med blast | 4 st |
| smält smör | 4 msk |
| majonnäs | 2 msk |
| Cholula Hot Sauce | 1-2 msk |
| parmesanost, finriven | 2 msk |
| Sweet Baby Ray´s BBQ Sauce, valfri favorit | |
| röd paprika, hackad | 1 dl |
| salladslök, strimlad | 1 dl |
| gröna örter och skott | |

*Allergens