



De bedste grillede majs

Lidt syrligt, sødt og lidt krydret.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Sep – Okt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

6 stk.

6 majs på kolbe

100 g smør

1 spsk brun muscovado eller kokossukker

1 tsk cayennepeber

1 knivspids røget paprika

1 tsk flagesalt

Lidt friskkværnet peber

2 lime

Opskrift: Michelle Appelros

Foto: Maria Warnke Nørregaard

Tilberedning

- 1 Smelt smør.
- 2 Rør smør, sukker, cayennepeber, paprika, salt og peber sammen i en lille skål.
- 3 Skær limen ud i både.
- 4 Grill majsene ca. 5 minutter, vend hyppigt rundt.
- 5 Pensl majsene med dit smør imens du griller videre og vender hyppigt yderligere 5 minutter.
- 6 Tag majskeglerne op. Hvis du har smør tilbage, så held det over og server med limebåde!

