KIKKOMAN

Mausteiset grillatut maissintähkät / Elotes

kokonaisaika **20 min** **10 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.392 kJ / 331 kcal

Rasva: **21,7 g** Proteiini: **9,1 g**
Hiilihydraatit: **23,7 g**

AINEKSET

2 annosta

2	maissintähkää
3 rkl	Kikkoman Teriyaki -marinadi
2 rkl	majoneesia
30 g	raastettua kovaa juustoa (esim. parmigiano)
0,5 tl	kuivattua oreganoa
0,5 tl	juustokuminaa
0,5 tl	chipotle- tai chilijauhetta

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta kasarissa vettä. Irrota maissintähkistä lehdet. Esikypsennä maissintähkiä 5 minuutin ajan ja valuta.

Vaihe 2

Sivele maissintähkiin 1–2 rkl teriyakimarinadia. Anna maustua sen aikaa, kun kuumennat grillin tai parilapannun. Grillaa maissintähkiä muutaman minuutin ajan, kunnes ne saavat väriä.

Vaihe 3

Sekoita majoneesiin 1 rkl teriyakimarinadia ja sivele seosta maissintähkiin. Ripottele päälle juustoraastetta ja mausteita. Voit lisätä haluamiasi yrttejä, kuten persiljaa tai korianteria.