KIKKOMAN

Meksikolainen maissisalaatti / Esquites

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

Ravintosisältö (per annos):
1.893 kJ / 452 kcal

Rasva: **25,3 g** Proteiini: **16,1 g**
Hiilihydraatit: **36,3 g**

AINEKSET

2 annosta

2 rkl	öljyä
2	tuoretta maissintähkää tai 200 g pakastemaissia
2	kevätsipulia
1	tuore chilipaprika
200 g	kypsennettyjä tai säilöttyjä kidneypapuja
25 g	majoneesia
1 tl	savuchilijauhetta (esim. chipotle)
1	limetti
2 tl	Kikkoman Teriyaki -marinadi
15 g	tuoretta korianteria
25 g	raastettua kovaa juustoa (esim. parmigiano)

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy paistinpannussa. Irrota maissinjyvät tähkästä terävällä veitsellä tai sulata pakastemaissit.

Vaihe 2

Ruskista maissia pannussa noin 4–5 minuutin ajan. Siirrä maissi kulhoon.

Vaihe 3

Lisää hienonnetut kevätsipulit ja chili sekä pavut. Sekoita joukkoon majoneesi, chilijauhe, limetinmehu ja teriyakimarinadi. Lisää juuri ennen tarjoilua hienonnettua korianteria ja juustoraastetta. Koristele salaatti korianterinlehdillä.