



Majskolber på grill med kryddersmør

Grillede majskolber er altid et hit på grillbuffeten - server som her med kryddersmør. Majskolber på grill er det perfekte tilbehør til alverdens sommerlige retter og er en god måde at få lidt grønt med på grillen.



[Bedøm opskrift](#)



30 min

Jul – Okt

Lav på gluten

Vegetar

Ingredienser

4 pers.

4 **majskolber med dækblade**

Kryddersmør

75 g blødt smør

1 tsk chili flakes

1.5 tsk røget paprika

1 tsk citronskal

Lidt flagesalt og ekstra paprika

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Brasiliansk grill, tapas & streetfood" af Bente Nissen Lundsgaard.

Tilberedning

- 1 Start med at folde majscolbernes dækblade tilbage, men bræk dem ikke af.
- 2 Fjern "hårene" på majscolberne. Fold dækbladene tilbage, så majscolberne igen er dækket.
- 3 Læg majsene i en stor skål, og dæk dem med koldt vand.
- 4 Lad dem trække $\frac{1}{2}$ time. Tag dem op.
- 5 Grill dem ca. 15 min. Vend dem jævnligt.
- 6 Fold igen dækbladene bagud på colberne, eller fjern dem helt.
- 7 Rør ingredienser til kryddersmørret sammen.
- 8 Server majscolberne med kryddersmør. Drys med lidt flagesalt og ekstra paprika.

