



## Elote (Mexicaanse maïskolf met kaas)

*Gegrilde maïskolven ingesmeerd met een romig mengsel van mayonaise en verse roomkaas, bestrooid met verkruimelde feta, gerookt paprikapoeder, chilipoeder en verse koriander. Afgewerkt met een flinke scheut limoensap. Dé Mexicaanse straatsnack die je thuis makkelijk nabootst.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE         |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| <b>10'</b>    | <b>15'</b> | <b>4</b> | <b>Bijgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 4 maïskolven
- 3 el mayonaise
- 2 el verse roomkaas (zoals Philadelphia)
- 60 gr feta of oude kaas, fijn verkruimeld
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 0,5 kl chilipoeder
- 1 limoen, in partjes

2 el verse koriander, fijngehakt

1 kl zout

## Bereidingswijze

---

1. Breng een grote pot gezouten water aan de kook en kook de maïskolven 8 minuten tot ze gaar zijn. Giet af en laat kort uitdampen.
2. Verhit een grillpan op hoog vuur tot ze goed heet is. Gril de maïskolven rondom gedurende ongeveer 6 minuten, tot er goudbruine grillstrepen ontstaan. Draai de kolven regelmatig.
3. Meng ondertussen de mayonaise met de roomkaas tot een glad smeersel.
4. Smeer het mayonaise-roomkaassmengsel royaal over de warme gegrilde kolven.
5. Bestrooi elke kolf met de verkruimelde feta of oude kaas, het gerookt paprikapoeder, het chilipoeder en de fijngehakte koriander.
6. Serveer meteen met een partje limoen om over te knijpen.

### Tip

Wil je de kolven op de barbecue bereiden? Laat ze dan eerst 30 minuten weken in water met schil en al, en gril ze vervolgens met schil op middelhoog vuur gedurende 15 tot 20 minuten. De schil beschermt de maïs en geeft extra rooksmaak.

### Lekker met

Gegrild vlees, gegrilde kip of als zelfstandige snack bij een zomerse barbecue.

### Dranktip

Een frisse Mexicaanse lager zoals Corona of een limonade met limoen en munt past perfect bij de pittige en romige smaken.