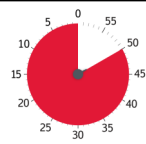


# Grillaður maís



Létt



50 mínútur

● Hráefni:

● Ferskur maís



● Majónes



● Parmesanostur



● Smjör



● Hvítlaukur



● Salt og pipar



## Áhöld sem þú átt að nota



Grill



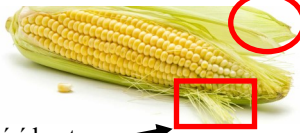




Grilltöng










Bretti og hnífur



Pottur

1	 <p>Hýðið, flettið því niður.</p> <p>Præðir, taka þá í burtu</p>	Flettið hýðinu á maísnum niður og takið þræðina af og hendið.
2		Látið stönglana liggja í köldu vatni í um það bil 15 mínútur.
3		Þurrkið maísinn og kryddið með salti, pipar.
4	1 stk 	Setjið smávegis af olú í pott, saxið niður hvítlauksrif og létt steikið.
5		Bætið smjöri eftir smekk út í pottinn og bræðið.



6	 	<p>Hellið smjörinu yfir maísinn og veltið stönglunum vel upp úr smjörinu.</p>
7	 	<p>Grillið í 15-20 mínútur. Snúið maísinum reglulega á grillinu.</p>
8		<p>Leyfið maísnum að kolna.</p>
8	  	<p>Veltið honum fyrst uppúr mayonesi og svo parmesanosti.</p>
8		<p>Berið maísinn fram.</p>

