



MAIS

CHIPOTLE BOTER

Ingrediënten:

4 stukken maïs
50 gr boter, gesmolten
1 blikje chipotle pepers in adobo
1 blok feta
15 gr koriander
zout en peper

Benodigheden:

Kamado
BBQ spiesen
pro set

Kamado set up:

directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en warm je Kamado op tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats op het rooster een halve maan rooster en een halve maan gietijzeren rooster. Laat vervolgens de temperatuur oplopen naar 180 °C.

Je begint de bereiding met het smelten van de boter in een pan op de Kamado.

Hierna snij je de maïskolf in tweeën. Steek de spiesjes in de maïs. Leg de maïskolven op het gietijzeren rooster en laat ze 15 minuten garen in de Kamado.

Hak 2 chipotle pepers fijn en meng deze goed met de gesmolten boter.

Bestrijk de maïskolven met de chipotleboter en rooster ze nog een laatste 5 minuten.

Tot slot verkruimel je de feta over de maïs, hak je wat koriander grof en strooi je dit over de maïsribbetjes.

Werk het gerecht af met wat zout en peper.