



MAISKOLF

BOTER | BOURBON

Ingrediënten:

4 maiskolven vers, geen baby-
mais
100 gr roomboter
50 ml bourbon
snufje Fleur de sel

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
BBQ tang

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

BEREIDING

Begin met het grillen van de mais. Plaats de mais op de Shichirin, zorg dat je de mais blijft draaien met je BBQ tang. Doe dit 1 voor 1 boven de Shichirin tot ze mooi gekleurd zijn.

Ondertussen laat je de boter smelten in een pan, voeg hier de maiskolven aan toe. Flambeer het met de Bourbon en laat nog even doorgaren.

Serveer de mais met de Bourbon- boter en besprenkel met Fleur de sel.