

Gegrilde maïs met korianderboter en Brugge d’Or



Ingrediënten:

- 25 g Brugge d'Or
- 1 bos koriander
- ½ rode chili
- 60 g Brugge boter, op kamertemperatuur
- rasp van 1 limoen
- 1/8 tl zeezout

Voor de afwerking

- fijngehakte koriander
- geraspte Brugge d'Or
- limoenpartjes

Bereiding:

1. Vouw de bladeren van de maïskolven voorzichtig naar achter en verwijder de zijdeachtige draden. Vouw de bladeren weer over de kolven, en kook ze 10 minuten voor in ongezouten water. Laat uitlekken.
2. Maak intussen de korianderboter. Rasp de kaas en hak de koriander fijn. Verwijder de zaadlijsten van de chili en snijd ook fijn. Prak de boter met Brugge d'Or, limoenrasp, koriander, chili en zeezout tot goed gemengd. Verpak in plasticfolie en laat in de koelkast opstijven tot gebruik.
3. Vouw de bladeren van de maïskolven weer naar achter en bind ze samen met een touw. Zo kan je ze gebruiken als “handvat”. Rooster de maïskolven nu +/- 10 minuten op de hete barbecue, tot de korrels hier en daar goudbruin worden. Keer elke paar minuten om. Neem van het vuur en bestrijk met korianderboter.
4. Werk af met extra koriander en geraspte Brugge d'Or. Serveer met limoenpartjes.

Klaar is kaas!

4 personen
40 min
Lunch
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/gegrilde-mais-met-korianderboter-en-brugge-dor>