Grillezett kukorica kesudiómártással

30—35 Perc

Elkészítés

1. A kesudiómártáshoz a kesudiót legalább 2 órán át vízben áztatjuk. Ezután lecsepegtetjük és a tejföllel, kevés vízzel és egy csipet sóval pürésítjük botmixer segítségével.
2. Ezután kevés vizet forralunk egy magas falú lábasban egy csipet sóval. A kukoricákat kis lángon puhára főzzük, majd lecsepegtetjük.
3. A kukoricákat szárazra töröljük, megkenjük olívaolajjal, és bedörzsöljük egy kevés fokhagyma granulátummal. Grillen minden oldalukat egyenletesen megsütjük kb. 5-10 perc alatt.
4. Végül minden oldalról bőségesen megkenjük a kesudiómártással. Parmezánnal, egy csipet füstölt paprikával és apróra vágott korianderrel finomítjuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

4 cső	Kukorica
2 ek.	Olívaolaj
1 tk.	Fokhagyma granulátum
1 tk.	Paprika, füstölt
7 ek.	Reszelt parmezán
1 ek.	Friss koriander

A kesudiómártáshoz:

3 ek.	Kesudió
2 ek.	Tejföl
1 csipet	Himalája só