



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

