



VEGETARISK

Majs elote med pecorino

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**

I airfryer: Perfekt smårätt eller tillbehör till säsongens grillade mat. Söt majs möter het chili, salt ost och syrlig lime - allt för den ultimata smakbalansen.

Gott, smakrikt tillbehör till sommarens grillkvällar. Eller till vad som helst, när som helst.





INGREDIENSER

2 st majscolvar
50 g pecorino, finriven
några droppar tabasco
1 st lime
1 knippe färsk koriander
1 msk smält smör
salt



GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela majscolvarna i strips (se bilden). Pensla med smör och rosta i airfryern på 195 grader i cirka 8 minuter tills de fått fin färg.
- 2** Ta ut och pressa över nypressad limesaft, några stänk tabasco och vänd i pecorinoost. Toppa med lite salt och färsk koriander.