KIKKOMAN

Mexikanischer Mais mit würzigem Käse

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Mais:

10	Maiskolben, ganz
300 ml	Kikkoman Teriyaki Glaze

Topping:

500 g	Mayonnaise
300 g	Cheddar, gerieben
100 g	frischer Koriander, fein gehackt
150 g	Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, fein gehackt
1	Chilischote, gehackt (optional)
2 EL	Zitronenabrieb
1 TL	Paprikapulver, geräuchert
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	Koriander, gemahlen
1 TL	Salz
1 TL	Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mais: Mais mit Kikkoman Teriyaki Glaze bestreichen und in Alufolie gewickelt 20-30 Minuten unter Wenden grillen oder im Ofen backen.

Topping: Zitronenzesten mit Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Zucker vermischen. Maiskolben auspacken und mit Mayonnaise bestreichen. Erst Käse, dann Kräuter und Gewürze darüberstreuen.

Servieren: Ein paar Chilliflocken sorgen für zusätzliche Schärfe.