

Zoete maiskolven / Sweet corncobs



De boodschappen

- 2 maiskolven
- 30 gram boter
- 30 gram suiker
- snuf grof zeezout
- 100 gram gesmolten boter
- honing

Zo maak je zoete mais

Verwijder de uiteinden, bladeren en draden van de maiskolven.

Breng een grote pan met water aan de kook.

Voeg er de 30 gram boter, de suiker en het zout aan toe.

Leg de maiskolven in het kokende water.

Kook de maiskolven in 20 minuten gaar.

Laat de mais in het water afkoelen.

Smelt intussen de 100 gram boter.

Laat de maiskolven uitlekken op keukenpapier.

Serveer de maiskolven met gesmolten boter en honing erbij.

Zoete maiskolven / Sweet corncobs



Shopping list

- 2 corncobs
- 30g butter
- 30g sugar
- dash coarse sea salt
- 100g melted butter
- honey

How to make sweet corn

Remove the ends, leaves and threads from the corncobs.

Bring a large pan with water to the boil.

Add the 30g butter, the sugar and the salt to the water.

Place the corncobs in the boiling water.

Boil the corncobs for 20 minutes.

Allow the corn to cool in the water.

In the mean time melt the 100g butter.

Drain the corncobs on kitchen paper.

Serve the corncobs with melted butter and honey on the side.