Esquites (Meksikansk maissalat)



Ingredienser

- ♥ 700 g maiskorn (se tips)
- ♥ 2 ss smør eller olje
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 4 vårløk
- ♥ 1 bunt fersk koriander
- ♥ 1 jalapeño (se tips)
- ♥ 1 lime
- ♥ 2 ss majones
- ♥ 1 fedd hvitløk, presset
- ♥ 0,5 ts chiliflak (se tips)
- ♥ 100 g fetaost (eller meksikansk Cotija ost)
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha maiskorn i en stekepanne sammen med smør (eller bruk olje). Stek maiskornene i ca. 5 minutter på middels varme. Rør stadig rundt slik at ingen maiskorn blir brent. Smak til med kvernet salt.

Finn frem en bolle og ha i hakket rødløk, vårløk og koriander (jeg bruker bladene og ikke så mye av stilkene). Snitt opp jalapeño og fjern frøene på innsiden. Finhakk den og ha i bollen. Tilsett også presset saft fra lime, majones, presset hvitløk og chiliflak.

Rør rundt og ha deretter i den stekte maisen og smuldret fetaost. Rør det hele godt sammen.

Smak til med kvernet salt og pepper, og juster eventuelt også med litt ekstra limesaft, presset hvitløk og/eller chiliflak etter smak.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Jeg har her brukt hermetiske maiskorn fra boks. Du kan alternativt bruke maiskorn som du skjærer fra maiskolbe (beregn da 4 maiskolber). Øk steketiden til ca 10 minutter dersom du bruker ferske maiskorn.

♥ Jalapeño er en type middels sterk chili som finnes i mange matbutikker. Du kan alternativt bruke 1 fersk grønn eller rød vanlig chili. Smaken på maissalaten blir bildere om du fjerner frøene på innsiden av chilien og skyller den raskt i kaldt vann før du hakker den opp.

♥ Juster mengden chiliflak etter hvor sterk du liker maissalaten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/esquites-meksikansk-maissalat