



# Grillad majskolv med lime

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **15 min** Portioner: **4**



I New York på restaurang La Esquina har dom den godaste grillade majskolven och här är min version på den. Perfekta fräscha smaker nu till sommaren!

Det här är nog det mest lättlagade tillbehöret till grillfesten. Smaken och rökigheten från grillen, fräsch syra, smulig parmesanost och rökt paprikapulver ? så gott!

#Cheffraimansmat



## INGREDIENSER

- 1 paket färdigkokta majskolvar
- riven parmesanost
- 1 st lime
- 2 tsk rökt paprikapulver
- 0.5 tsk flingsalt

## GÖR SÅ HÄR

1

Enkelt. Grilla majscolv, pressa över juicen från en eller två limeklyftor och toppa sedan med riven parmesanost, rökt paprikapulver och flingsalt. Smaklig måltid!