

Majskolber med kryddersmør

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 4 majskolber
- 100 g smør
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. paprika

Sådan gør du

1. Fjern skrællen af majskolberne (du kan evt. lave en lillefletning på det, for at få det til at se fint ud).
2. Kog majskolberne i en stor gryde med masser af vand i 20-25 minutters tid
3. Tag i mellemtiden de 100 g smør fra og pres hvidløg ned i, rør godt rundt.
4. Tag et stykke husholdningsfilm eller bagepapir og læg smørret på, drys med paprika på alle sider. Rul nu filmen stramt om smørret, så det bliver en pølse. Læg den på køl.
5. Når smørret har sat sig, kan man skære skiver af pølsen og anrette dem på et fad
6. Kom skiver af smør på de varme majskolber