



Hoofdgerechten

Maisribbokes met gegrilde steak

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lente-uitjes (fijngesnipperd)
6 maïskolven
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels zure room
1 theelepel sambal
4 biefstuk
2 eetlepels koriander (fijnggehakt)
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
1/2 theelepel lookpoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Verwijder eventuele bladeren van de maïskolven en kook ze 10 minuten in licht gezouten water. Snij ze vervolgens in de lengte in vier delen.

Meng het paprikapoeder met de lookpoeder, de cayennepeper en een snuifje zout. Giet er een scheutje olijfolie bij en meng goed. Bestrijk er de maïskolven mee. Leg de maïs op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 15 à 20 minuten in de oven. Keer ze halverwege om.

Bestrijk de biefstukken met olijfolie en kruid met peper en zout. Gril ze 3 à 4 minuten langs elke kant in een hete grillpan.

Meng de mayonaise met de zure room en sambal. Haal de maïs uit de oven, werk ze af met de koriander, lente- ui en kaas. Serveer met de steaks. Geef er het pittig sausje bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

