

Jarl & Jettes opskriftkort

Stegte majsolber

Suktermajs er en dejlig spise, Neel som bekendt er Jettes datter rynkede på næsen en dag jeg havde lavet grillstegte suktermajs. Det var rigtigt sjovt at se hendes ansigt da hun så smagte dem, det lyste helt op og hun lignede en figur fra Anders And der ikke kunne spise det hurtigt nok. Det viste sig at hun tidligere havde smagt Majs, men fra en bonde i Slangerup der havde sået foder majs, og det er jo som bekendt en helt anden spise.

**Som en lille forret eller som tilbehør til f.eks. bøf.
1 suktermajs pr person smøres med en god olivenolie og
drysses med røgsalt (eller alm.salt) og grilles til de har
taget lidt farve ca. ½ time se under Neelbøffer**



**Røgsalt eller Rauchsatz kan købes i Tyskland bl.a. i "CITII GROSS"
Mærke der er virkeligt godt er Spice Islands "Rauchsatz old Hickory"**