

ALLT
mo



DETTA INLÄGG PRESENTERAS I SAMARBETE MED
GOGREEN

Creamed Corn

“Creamed corn” eller stuvad majs är en klassiker när det kommer till den amerikanska söderns matkultur. Passar utmärkt på en tex-mex buffé eller till grillat!

Tillagning: 10 minuter

1. Kärna ur chilin och skala vitlöken, finhacka och fräs i en kastrull tillsammans med smöret.
2. Häll över chilin och vitlöken i en kastrull och tillsätt grädde och majs, låt sjuda ca 10 min.
3. Mixa hälften av röran med stavmixer. Häll tillbaka den mixade majsens i kastrullen. Smaka av med salt och peppar och lime.

RECEPT FRÅN **GOGREEN**

Ingredienser

4 portioner

Creamed corn

- 1 st GoGreen Gourmet Majs Ekologiska
- 3 dl vispgrädde, alternativt GoGreen Mat
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 st chili, röd
- 1 tsk salt
- 0,5 lime, saften av
- 1 krm svartpeppar
- smör

GoGreen

GOGREEN SPRING 2014, PROMOTION, TEXMEX, CHILI, GOGREEN GOURMET MAJS EKOLOGISKA, LIME, SALT, SMÖR, SVARTPEPPAR, VISPGRÄDDE, VITLÖSKLYFTOR, GRÖNSAKER, MEXIKANSKT