KIKKOMAN

Baharatlı ızgara koçanda mısır/Elotes

toplam süre **20 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.392 kJ / 331 kcal

Yağ: **21,7 gr** Protein: **9,1 gr**
Karbonhidrat: **23,7 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

2	koçanda mısır
3 yemek kaşığı	Kikkoman Teriyaki Marine
2 yemek kaşığı	mayonez
30 gr	rendelenmiş sert peynir (ör. parmigiano)
0,5 tatlı kaşığı	kurutulmuş dağ kekiği
0,5 tatlı kaşığı	toz kimyon
0,5 tatlı kaşığı	kurutulmuş toz acı biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sos tavasına su doldurup kaynatın. Mısır kabuklarını soğuk ve 5 dakika ön pişirme yapıp süzün.

Adım 2

Mısıra 1-2 yemek kaşığı teriyaki sos sürün ve ızgara veya döküm tavayı ısıtırken marine edin. Biraz ızgara izi oluşana kadar birkaç dakika ızgarada pişirin.

Adım 3

Mayonezi 1 yemek kaşığı teriyaki sosla karıştırın ve mısırın üzerine sürün. Rendelenmiş peynir ve baharatla süsleyin. Maydanoz veya kişniş gibi başka otlar ekleyebilirsiniz.