



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

Gegrilde mais met vegan boter, gemaakt met kokosbloesemsuiker en een vleugje chili

Ingrediënten

- 1 Verse rode chili
- 125g Zachte vegan boter
- 2el Kokosbloesemsuiker (Amanprana Gula Java Brut)
- ½ tl Fleur de sel (Khoisan fleur de sel) of Botanico 4 algae
- 8 Maiskolven (suikermais)
- Olijfolie voor het bakrooster en om in te vetten (Verde salud van Amanprana)

Extra info

Recept geschikt voor:

8 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

180 minuten

Bereidingstijd:

25 minuten

Totale bereiding:

205 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van gegrilde mais met vegan boter, gemaakt met kokosbloesemsuiker en een vleugje chili

Bereiding

De zaden uit de chili verwijderen en de chili in kleine blokjes snijden. Chili, de vegan boter, kokosbloesemsuiker en de fleur de sel (of 4 algae) mengen. Alles tot een rol chili boter vormen, vervolgens gedurende 2-3 uur in de koelkast zetten zodat deze goed stevig wordt.

De mais in water gedurende 15 minuten laten koken. Tussendoor omdraaien wanneer dat nodig is. Daarna de maïskolven uit laten druppen en de barbecue opstoken. Wat olie op het rooster van de barbecue smeren en de maïskolven op het hete rooster (of eventueel in een grillpan) bij gemiddelde tot hoge temperaturen gedurende 10 minuten laten grillen. De maïskolven af en toe omdraaien. Wanneer de maïskolven op het bord liggen de kokosbloesem-chili boter in schijven snijden en op de gegrilde mais laten smelten alvorens deze op te eten. Smakelijk!

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)