



Majssalsa

Haver til Mavers klassiker

Antal: 4-6 personer. **Sæson:** September-marts

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne, så alle har
noget at lave.

I skal bruge

- 2 friske majscolber
- 1 håndfuld persille
- 1-2 spsk olivenolie
- ½ spsk æbleeddike
- Salt og peber

Sådan gør I

- 1 Del majs i to på midten.
- 2 Stil den på højkant med den flade side nedad.
- 3 Skær kernerne af kolben.
- 4 Skyl og hak persillen.
- 5 Bland majs-kerner, persille, olie og eddike i en skål.
- 6 Smag til med salt og peber.

“Jeres egne ideer”
- hvordan vil I være kreative
med denne ret?

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Majssalsaen er også god
til en stegt kylling.