



Majs i ovn

Ingredienser

8 stk majscolber
Smør
salt

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 250 grader.

Tag bladene af majscolberne.

Læg majscolberne i vand i 45 - 60 min. Dette er for at de kan trække væske og blive mere saftige. Dup dem med et rent viskestykke bagefter.

Pensl dine majscolber med smør og pak dem derefter individuelt i sølvpapir. Majsene skal have ca. 15 minutter i ovnen.

Når majsene er færdige i ovnen tages de ud og pensles med smør og der drysses salt på - velbekomme.