

MAJSKOLBER MED BACON OG HONNINGMARINADE

Denne opskrift giver 4 lækre majskolber, fx som tilbehør til en skøn grillmenu.

Det skal du bruge

4 stk majskolber
12 skiver bacon
olivenolie
flagesalt
4 spsk. akaciehonning
2 spsk. soja
1 ts. paprika

Sådan gør du

1. Start med at fjerne blade og trevler fra majsene. Pensl med lidt olie og drys med flagesalt.
2. Vikl tre skiver bacon om hver majskolbe, og sæt dem fast med en tandstikker.
3. Rør akaciehonning sammen med soja og paprika, og pensl majskolber og bacon med marinaden.
4. Du kan tilberede dine majskolber på to måder:
 - På grillen ved direkte varme skal de have ca. 15 minutter, og her vendes de, indtil baconen er sprød. Pensl med marinade ved hver vending.
 - På grillen ved indirekte varme, hvor temperaturen i grillen skal være ca. 200 grader. Her skal majskolberne have ca. 35-40 minutter. Pensles med marinade undervejs når majsene vendes.



Majskolber

– 4 personer



XL-WEBERKLUBBEN HOS XL-BYG ELLING GRUPPEN
SE FLERE OPSKRIFTER PÅ [BIT.LY/XL-WEBERKLUBBEN](https://bit.ly/xl-weberklubben)