Bijgerechten / Mexico

# Esquites (Mexicaanse straatmaïssalade)

Verkoolde maïskorrels warm gegooid met crema, limoen, cotija en chilipoeder - al het drama van elote in een kopje, waarbij de korrels knallen van zoetheid tegen de zoute, romige, kruidige dressing.

**Tijd** 25 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Verse maïskorrels (van 4 koren) of bevroren
- ☐ 80 g Mexicaanse crema of zure room
- ☐ 40 g Mayonaise
- ☐ 60 g Cotija-kaas, verkruimeld
- ☐ 30 ml Vers limoensap
- ☐ 5 g Chilipoeder of tajín
- ☐ 30 g lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 10 g verse koriander, gehakt
- ☐ 3 g Zout
- ☐ 15 g Boter of neutrale olie

## Zo maak je het.

**01** Verhit een brede, droge gietijzeren koekenpan of zware pan op het hoogst mogelijke vuur totdat je je handpalm slechts 1 à 2 seconden 5 cm boven het oppervlak kunt houden. Voeg de boter toe, laat schuimen en bruin worden, en voeg dan de maïskorrels toe in een enkele, rustige laag. Mogelijk moet je dit in twee porties doen. Roer niet gedurende 2 volle minuten. Laat de onderste laag maïs hard contact maken met de hete pan en verkolen. Gooi dan één keer en laat het nog eens 90 seconden staan. Het doel is zichtbare zwarte verkoling op sommige korrels, terwijl andere goudbruin blijven - een verscheidenheid aan verkoling is interessanter dan uniforme bruining.

**02** Terwijl de maïs nog heet is, doe je hem in een kom. Voeg de crema, mayonaise, limoensap, chilipoeder en gesneden lente-uitjes toe. Gooi onmiddellijk – de hitte van de maïs verwarmt de dressing en zorgt ervoor dat elke korrel wordt bedekt. Proef en pas aan: meer limoen voor helderheid, meer chili voor pittigheid, een snufje zout indien nodig. De dressing moet romig, pittig en kruidig zijn; elke hap moet alle vier de elementen tegelijk bevatten.

**03** Breng over naar kopjes of een serveerschaal. Verdeel de verkruimelde cotija royaal over de bovenkant; het moet eruit zien als een sneeuw van zoute kaas. Voeg de gehakte koriander toe. Werk af met een extra laagje chilipoeder voor visueel contrast en een extra vleugje warmte. Serveer onmiddellijk – dit is een warm gerecht en het textuurcontrast van de verkoolde korrels neemt af naarmate ze afkoelen.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / mexican-esquites