

Sockermajs med ramlökspesto

Ingen majs är godare än den sockermajs som man odlat själv, nyss plockat och kokat. Det är inte så många veckor på året som det är möjligt, men det är väl värt besväret.



Plocka fullmatade majskolvar och skala bort foderbladen. Koka upp vatten med litet salt i. Lägg ner majskolvarna när vattnet kokat upp och låt dem koka 5 minuter, inte längre. Ät dem medan de är varma, antingen som de är med bara litet flingsalt, eller med någon god olivolja eller pesto. Vi hade ramlökspesto i kylan som vi blandade ut med olivolja och hällde på majskolvarna. Det smakade fantastiskt.

Suzanne Gundler