



Ингредиенты:

Свежая кукуруза: 4 початка, майонез: 1/2 чашки, сметана: 1/2 чашки, свежая нарезанная кинза: 1/4 чашки, тёртый пармезан: 1 чашка, сок одного лайма, молотый перец чили, лаймы для сервировки блюда: 2 штуки.

Способ приготовления: Кукурузу очистить от листьев, оставив немного у основания, чтобы потом держаться за это место. Жарить кукурузы на гриле, переворачивая, пока она немножко не обуглится. Смешать майонез, сметану и рубленную кинзу. Ещё теплую кукурузу смазать этой смесью, полить лаймовым соком и посыпать пармезаном. Украсить молотым чили и четвертинками лайма.