



KOKEN MET EEN BUDGET

Maïssalade met een Mexicaanse twist

BIJGERECHT

🕒 10 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🥗 240 gr maïs uit blik
- 🥗 ½ rode ui
- 🥗 1 rode paprika
- 🥗 flinke hand verse platte peterselie
- 🥗 handje verse koriander
- 🥗 1 el jalapeño uit pot
- 🥗 ½ limoen sap
- 🥗 1 el olijfolie
- 🥗 peper en zout
- 🥗 1 tl chili vlokjes

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de maïs af en doe in een grote schaal.
2. Snijd de rode ui fijn en de paprika in blokjes.
3. De verse kruiden hak je fijn.
4. De jalapeño snijd je ook fijn.
5. Doe vervolgens alle ingrediënten bij de maïs in de grote schaal.
6. Breng op smaak met de limoensap, olijfolie, peper, zout en de chili vlokjes en je maïssalade is klaar!



Bron: leukerecepten.nl