



Maïssalade met een Mexicaanse twist

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥘 240 g maïs, uit blik
- 🥘 ½ rode ui
- 🥘 1 rode paprika
- 🥘 flinke hand verse, platte peterselie
- 🥘 1 handje verse koriander
- 🥘 2 el jalapeño, uit pot
- 🥘 ½ limoen, sap
- 🥘 1 el olijfolie
- 🥘 peper en zout
- 🥘 1 tl chili vlokken

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

