

Maïskolven



Bijgerecht

Vegetarisch

4 personen

Land: Mexico

Bereidingstijd: 35 min.

Seizoen: augustus t/m oktober (Nederlandse oogst)



Ingrediënten

- 4 jonge maïskolven, die lichtgeel van kleur zijn en zacht aanvoelen.
- boter
- zout
- versgemalen peper
- maisprikkers, satéstokjes of cocktailprikkers

Bereidingswijze

1. Verwijder de bladeren en de draden. Snijd zoveel mogelijk van de steel af en was de maïs.
2. Breng in een pan ruim water aan de kook. Laat hierin de maïskolven op een laag vuur in ca. 30 minuten gaar koken. Voeg geen zout toe aan het kookwater, want dat maakt de korrels hard. De maïs is gaar wanneer de korrels loslaten.
3. Neem de maïskolven uit de pan en steek er aan beide uiteinden een speciaal vorkje, satéstokjes of een cocktailprikker in. Bestrijk de kolven aan tafel met boter en strooi er naar smaak iets zout en peper over.

Tenslotte

Mais is eigenlijk geen groente, maar een graangewas. We eten alleen suikermaïs, met zijn zoete, gele korrels, als groente. In Nederland is het eigenlijk te koud om buiten maïs te kweken voor menselijke consumptie. Wat je langs de weg ziet staan, is dan ook meestal snijmaïs, een zetmeelrijk veevoer dat vooral wordt gebruikt in de rundveehouderij. Maar sinds een aantal jaren is men er in geslaagd om ook suikermaïs in Nederland te telen. Kinderen en jezelf doe je een plezier met een grote schaal dampende maïs. De kolven liggen vaak per twee voorverpakt onder plasticfolie in de supermarkt, maar die kun je beter laten liggen. Het probleem met maïs is dat de suiker die erin zit, na de oogst langzaam maar zeker wordt omgezet in zetmeel. En dat is wel voedzaam, maar niet erg lekker. Bovendien droogt maïs uit, waardoor de korrels taai worden. Je moet ze dus zo snel mogelijk na de oogst opeten. Maar ja, de meesten van ons wonen niet in de buurt van een veld met suikermaïs. Dus hoe herken je verse, pas geoogste maïs? De eenvoudigste manier is het te vragen aan de groenteboer. Zorg in ieder geval dat je kolven koopt die nog helemaal ingepakt zitten in de bladeren die er aan de maïsplant omheen groeien. Die bladeren beschermen de kolf tegen uitdrogen en houden de korrels dus mals. De bladeren en de pluim die eruit steekt, moeten een beetje vochtig zijn. Niet uitgedroogd. En als je zo'n blad opzij vouwt, moeten de korrels er mooi glanzend en strak bijliggen. Niet ingedeukt en schrompelig. Hier in de buurt heeft de Turkse groenteboer meestal mooie maïskolven liggen. En de Surinaamse winkel heeft ze ook, vaak vers, en altijd in de diepvries. Als je zoektocht naar verse suikermaïs geslaagd is en je hebt de buit binnen, dan zijn er allerlei manieren om de kolven klaar te maken. Met bladeren en al (dichtgebonden met een touwtje en even geweekt in water) op de barbecue. Of 7 minuten op vol vermogen in de magnetron. Reken per persoon op 1 maïskolf. Wil je alleen de korrels gebruiken, zet de schoongemaakte ongekookte kolf dan rechtop op een snijplank en snijd er met een scherp mes de korrels af. Doe dat wel met een scherp mes en maak een zagende beweging, anders vliegen ze alle kanten uit. De korrels kook je in 6-8 minuten knapperig gaar. Voor **Maïskolven uit de oven** kook je de maïskolven zoals boven beschreven. Laat de kolven uitlekken. Vet 4 vellen aluminiumfolie (dubbelgevouwen) in met boter en leg op ieder vel 1 plakje belegen kaas. Hak 1 rode paprika fijn en verdeel het met peper 1 el bieslook en 2 el gehakte peterselie over de kaas. Leg de maïskolven erop en vouw de dubbele vellen goed dicht. Leg de maïskolven in een warme oven (200°C) voor ongeveer 10-15 minuten. Lekker met tomatensalade en frietjes.