

## Grillede danske majs med estragonsmør

### 4 Personer

200 g smør  
1 lille bundt estragon  
4 store, søde majscolber med blade  
1 økologisk citron  
flagesalt til servering  
havsalt og friskkværnet sort peber



### ESTRAGONSMØR

Tag smørret fra køl og lad det temperere let. Pluk imens estragonbladene fra kvistene, skyl bladene, tør dem og hak dem fint. Rør smørret med den hakkede estragon, lidt salt og godt med peber. Læg estragon-smørret på et stykke bagepapir, rul papiret tæt sammen om smørret, så du får en rund stang og drej enderne op a la nytårsknallert. Sæt smørret tilbage på køl til servering.

### GRILLEDE MAJS

Tænd op i grillen.

Hiv både de tykke og de pergamentsagtige blade tilbage fra majskerne uden at rive dem af kolben. Fjern de små skægtråde fra majsenes top og træk bladene op om kolberne igen. Læg majsene i blød i varmt vand i minimum 15 minutter, eller til grillen er klar.

Slå vandet af majsene og grill dem i 3-4 minutter på hver af de fire "sider". Bladene må gerne svides og blive sorte, for indeni dampes og tilberedes majsene med masser af røgaroma. Fjern de fleste sorte blade samt aske fra majscolberne, uden at du behøver være fanatisk. Du skal ihvertfald ikke vaske dem!

### SERVERING

Server de varme majscolber, evt. delt i to til de mindste ved bordet, med estragon-smørret i skiver og en skål flagesalt til at drysse med.



### AAMANNS APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANNS Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.