



## SALADE DE MAÏS GRILLÉ

### ZUTATEN

---

Stk Maiskolben (vorgegart)

---

Stk rote Zwiebeln

---

Stk Cherrytomaten

---

Stk grüne Paprika

---

Prise TL Salz

---

g THOMY Chilisauce mit Jalapeños

### ANWEISUNG

- 
- Schritt 1      Faire griller les épis de maïs de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 
- Schritt 2      Pendant ce temps, peler les oignons et les couper en rondelles.
- 
- Schritt 3      Couper les tomates en quatre.
- 
- Schritt 4      Couper le poivron en quatre puis en dés.
- 
- Schritt 5      Mélanger ensuite les tomates et les poivrons avec les oignons dans un saladier et enlever le maïs grillé de l'épi à l'aide d'un couteau avant de l'ajouter. Saler et poivrer le tout et servir accompagné de sauce Chili aux jalapeños THOMY.