

Majsbröd

6-8 portioner

Värm ugnen till 175°C. Blanda samman majs mjöl, salt och bikarbonat. Ställ det åt sidan.

Vispa ihop ägg med filmjök och smält smöret i en separat bunke. Rör därpå ner alltsammans i mjölblandningen. Tillsätt även majs, grädde och jalapenos.

Placera en gjutjärns panna i ugnen några minuter. Häll därefter halva smeten i pannan. Strö över osten och håll sedan på resterande smet. Grädda i 30-35 minuter eller tills majsbrödet blivit gyllenbrunt och känns fast. Servera majsbrödet uppskuret i fina bitar.

2 ½ dl majs mjöl

½ tsk salt

½ tsk bikarbonat

2 ägg

1 ¾ dl filmjök

Cirka 50g smält smör

1 ¾ dl majs korn

1 ¼ dl grädde

2 urjämnade och finhackade jalapênos (jag körde utan)

2 ½ dl riven herrgårdssost eller cheddar

Jonas Borssén