

# sæson

## MAJS I SÆSON FRA JULI TIL OKTOBER



### MAJS KRÆVER ALT AF JORDEN OG TILMED MASSER AF VARME

Majsplanten bliver 2 meter høj, for at kunne sætte 3-5 majscolber. Ergo bruger planten en masse næring for at komme højt op i himlen og sætte store frugter.

Majs er en græsart med pænt store frugter og for at de kan modne, kræver det rigeligt sol og varme i juli og august. Er foråret koldt, bliver det en sløv majshøst. Det er ikke så mærkeligt, når vi tænker på at majs er en plante, som vi har fået ind i vores madkultur med opdagelsen af Sydamerika, den stammer nemlig fra Mexico.

### HVERT LILLE FEHÅR GIVER EN MAJSKERNE

Frugten på majs er forunderlig. Praktisk pakket ind, for at beskytte majskerne mod skadedyr og udtørring og så har hver kolbe en fin frisur af det fineste fehår. Fehåret har en meget vigtig funktion. Hvert hår leder nemlig til en majskerne og bliver hvert eneste hår ikke bestøvet, får vi ikke dannet en majscolbe med tætsiddende kerner.

### SØDE MAJS I DET SALTE KØKKEN

Majs er søde og derfor kan der slås hårdt til smagsmæssigt i det salte køkken, så det hele ikke bliver sødt i sødt.

Server hele majscolber med smør, som er vendt med urter, salt og lime eller citronsaft. Syren giver et befriende modspil til det søde.

Griller du majs hårdt, så smager den forrygende med fx chili, koriander, ingefær, persille, mynte, purløg. Det kan være i fede mayonnaise, smør, creme fraiche, marinader eller i magre mejeriprodukter.

Har du overskuddet, så er det en særlig lækker, når du selv skærer majskerne af colberne. De kræver tid og håndhu, men smagen er det hele værd. Du kan skære majskerne af rå eller tilberedte colber, alt efter, hvad du skal bruge majskerne til. Alfa omega er en skarp kniv og et godt stabilt spækbræt. Arbejdet betaler sig, når de friske majskerne kommer i maden.

Få viden om sæson for frugt og grønt på [sæson.dk](https://sæson.dk)

# sæson

## LUN MAJSSALSA OG BAGTE TOMATER MED ESTRAGON OG FRISKOST



**10 personer**

500 g tomater på stilk  
3 g salt  
1 g friskkværnet peber  
5 g timian  
25 g æbleeddike  
1 dl grønsagsfond eller suppe fra  
kikærter  
10 g olivenolie

50 g friskost  
50 g yoghurt naturel

200 g forårsløg hvidt og grønt  
20 g olivenolie eller smør  
500 g friske majserner skåret fra kolben  
20 g estragon

Kom tomater i et ildfast fad med salt, peber, timian, eddike, fond og olie. Dæk dem til og bag i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter, så tomaterne kun lige revner let og begynder at safte.

Rør friskost og yoghurt til en glat creme

Del forårsløg i det hvide og det grønne og snit det hele fint. Steg det hvide af forårsløgene i en gryde ved svag varme. Tilsæt lagen fra tomaterne og reducer væsken lidt. Pisk ekstra olie i og tilsæt de friske majs så saucen "mættes". Lun majsene ganske kort og tilsæt de grønne forårsløg og estragon i rigelige mængder.  
Smag til med salt og peber

Anret majssalsaen på et fad og anret tomaterne herpå. Top op med små klatter af friskost og pynt evt. med et drys fintsnittet forårsløg og friskkværnet peber.

Server med groft brød eller som tilbehør til en dejlig, stegt makrel.