

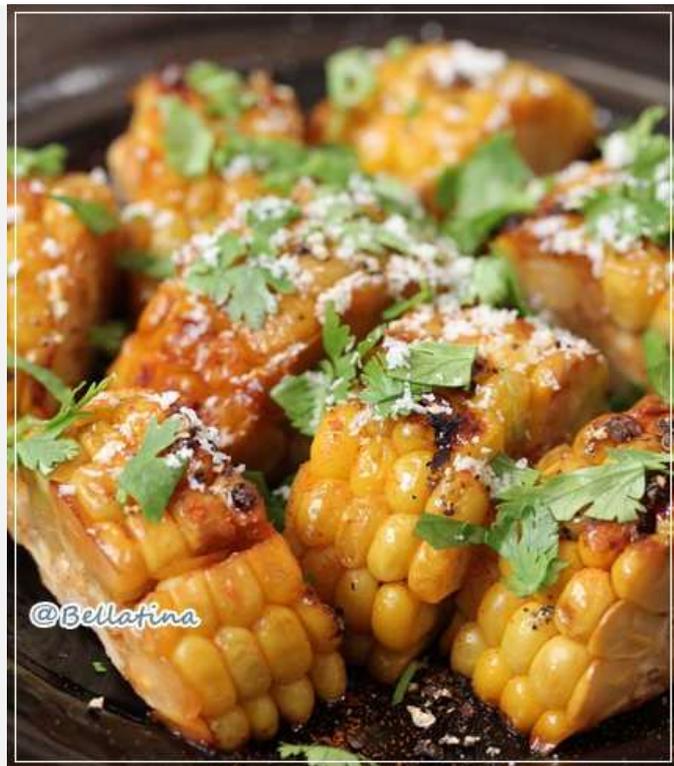
# ◎ スパイ焼きトウモロコシ ◎

2025年7月のレシピ②

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

## ■材料（2人分）

トウモロコシ	1本
バター	10g
醤油	小さじ1
塩	適量
A パルミジャーノレッジャーノ (粉チーズでもよい)	適量
A チリパウダー	適量
A 黒コショウ	適量
A パクチー (パセリでもよい)	



## 【ポイント】

- トウモロコシは皮をつけたままゆでると香りがよいです。
  - カットは初めに縦に切るのは大変なので輪切りにしてから半月切りがやりやすいです。
  - スパイスはトウモロコシの甘味をひきだす辛いものを組み合わせました。
- ほかにカレー粉やクミンでもおいしいですよ。



- 1 トウモロコシは薄皮を1枚残して約15分塩ゆでする。パクチーは細かく刻んでおく。
- 2 皮をむき3センチ幅に切ってから半月に切る。
- 3 フライパンにバターを入れて中火にかける。バターが溶けたら醤油を加え、泡が出てきたらトウモロコシの実側を下にして入れる。全体に味が入るよう時々動かしながら焼き色がつくまで加熱する。
- 4 皿にのせAをふりかける。