

## ～グリルド・コーン風～



### 材料（4人分）

とうもろこし 2本  
ヨーグルト 50g  
マヨネーズ 50g  
チリパウダー 少々  
レモン果汁 少々

### 作り方

- ① とうもろこしをラップに包んで600wで表3分、裏3分加熱  
ラップからはがしたとうもろこしを5cm半分に切り、魚焼き  
グリルやトースターで焦げ目がつくまで焼く
- ② 焼いている間にマヨネーズとヨーグルトをまぜておく
- ③ 焼いたとうもろこしをお皿に並べてマヨネーズソースをかけ、  
レモン、チリパウダーをかけたなら完成

