

グリルドコーン

合計加熱調理時間 約 11分

[1人分：255kcal/ 食塩相当量：0.3g]

キューバ風焼きとうもろこしをスチコンで！
スパイシーでコク深い、新感覚の味わいです。



材料（6人分）

＜材料a＞	
とうもろこし（皮をむいてひげを取る）	6本
オリーブオイル	15g
マヨネーズ	40g
粉チーズ	30g
チリパウダー	適量
ライム（輪切り）	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

6人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	11分	240℃

作り方

- 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚にとうもろこしを並べ、オリーブオイルをハケで塗って【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始から7分後、一旦取り出してマヨネーズをハケで塗り、スチコンに戻し入れる。
- 加熱完了後、粉チーズ、チリパウダーを振りかける。
- 器に盛り、ライムを添える。

調理ポイント ◆作り方3で加熱途中にマヨネーズを塗ることで、しっかり味がつき、香ばしく焼き上がる。