

# 「ゴールドラッシュ」の チーズフォンデュパン

トウモロコシのレシピ



トウモロコシの粒々入りチーズソースを  
こんがりフランスパンにのせて

## 材料（2人分）

「ゴールドラッシュ」トウモロコシ	1/2本
タマネギ	1/2個
ツナ缶	1缶
ホワイトソース	100g
溶けるチーズ	100g
サラダ油	適量
フランスパン	4切れ

## 作り方

- ① 「ゴールドラッシュ」は包丁で実をそぎ落とし、タマネギはみじん切りにします。フランスパンは厚く切り、切れ込みを入れておきます。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、「ゴールドラッシュ」とタマネギを炒めます。
- ③ タマネギが透き通ってきたら、油を切ったツナ缶とホワイトソースを加え、よくかき混ぜながら加熱します。
- ④ ホワイトソースがふつふつと沸騰してきたら、溶けるチーズを加えて溶かします。
- ⑤ フランスパンの切れ込みに(4)のソースをたっぷり盛りつけ、オープンかトースターでチーズに焦げ目がつくまで焼きます。

## ワンポイント

こんがり焼いた食パンにソースをのせて、ホットサンド風にしても。