

レンチン「ゴールドラッシュ(R)」
2種のディップ添え

トウモロコシのレシピ



いつものレンチンコーンに
ディップソースを添えて。
味の変化をお楽しみください。

材料 (2~3人分)

スイートコーン「ゴールドラッシュ」…2本
 <からしツナマヨ ディップ> <ホイップレモン バターディップ>
 ツナ(オイル漬け) …1缶(140g) グラニュー糖(または砂糖) …大さじ2
 マヨネーズ…大さじ3 レモン汁…小さじ2
 練りからし小さじ1/4 塩…小さじ2
 A 塩…ひとつまみ 塩…少々
 L こしょう…少々

作り方

- ① からしツナマヨディップを作る。ツナは油を切り、ボウルに入れて手でギュッと握るようにつぶしながらふわふわにし、【A】を加えてさっくり混ぜ、器に盛る。
- ② ホイップレモンバターディップを作る。バターは室温にもどし、ボウルに入れて泡立て器でふんわりと混ぜる。グラニュー糖を加えてさらに混ぜ、レモン汁と塩を加えてさっと混ぜ、器に盛る。
- ③ 「ゴールドラッシュ」はラップで包み、500Wの電子レンジで約3分加熱する。4cm幅に切って器に盛り、お好みでディップを付けていただく。

ポイント

- 加熱直後は、やけどに十分ご注意ください。
- お子さまが食べる場合はからしなしでも大丈夫です。
- お好みでレモンの皮を粗みじん切りにして散らすと、風味がよくなります。