



## ヤングコーンのグリル



### 材料（2人分）

ヤングコーン（皮つき）	6本
ニンニク	1かけ
鷹の爪	少々
オリーブオイル	大さじ2
塩	適宜

### 作り方（所要時間：約 15 分）

- 1 ヤングコーンの葉が出ている部分から、葉を切り落とす。
- 2 魚焼きグリルで皮全体に焦げ目がつくくらいまで加熱し、縦半分に切って盛り付ける。
- 3 みじん切りにしたニンニク、鷹の爪、オリーブオイルをフライパンに入れ、ニンニクが香ばしくなるまで加熱し、塩で味を調える。
- 4 2に3を添える。

### Point

新鮮なヤングコーンはヒゲも食べられます。  
3の調味料は、お好みで塩やマヨネーズに変えてもOK!