



エローテ ストリート コーン ディップ

New

スパイシーでクリーミーなエローテ風コーンディップ。

材料

Lamb Weston® プライベートリザーブ™ ラティスチップス スキンオン シンプル (H3031)

チリパウダー 大さじ2

スモークパプリカ 小さじ2

カイエンペッパー 小さじ1/2

エキストラバージンオリーブオイル 大さじ2

玉ねぎ 1個 (みじん切り)

トウモロコシ 2カップ

ニンニク 2片 (みじん切り)

コーシャーソルトと黒コショウ

クリームチーズ 6オンス

サワークリーム 1/3カップ

有塩バター 大さじ4

メキシカンクレマ 小さじ2

しぼりたてライム果汁 大さじ2

砕いたコティハチーズ 大さじ2

焼きトウモロコシ 1本 (粒を外したもの)

新鮮なコリアンダー 1/4カップ (みじん切り)

手順

1. スパイスを混ぜ合わせます。ボウルにチリパウダー、パプリカ、カイエンペッパー、塩ひとつまみを入れ、混ぜ合わせます。
2. スキレットにオリーブオイルを入れ、中火～強火で熱します。玉ねぎを加え、柔らかくなるまで5分間炒めます。トムロコシ、ニンニク、スパイスミックス小さじ1を加え、塩コショウで味を調えます。トムロコシが柔らかくなるまで炒めます。
3. 火を弱火にします。クリームチーズを加えて、溶けてクリーミーになるまで混ぜます。サワークリームを加えて混ぜます。全体が温まるまで火を通します。
4. バターが黄金色になるまで溶かします。スパイスミックス小さじ3を加えて混ぜます。さらに1分加熱し、火から下ろします。
5. ディップをボウルに移します。トムロコシの上にクレマとスパイシーバターをトッピングします。チーズとコリアンダーを振りかけます。
7. ラティスチップスを添えてお召し上がりください。

出来上がり分量

8食分