

콘 버터 철판구이

통조림 콘 1개, 양파 잘게 썬 것 2 큰술,
파란 피망, 빨간 피망 잘게 썬 것 각각 1 큰술,
길이가 8센티인 맛살 4개, 마요네즈 2큰술, 버터 1큰술, 소금, 설탕 약간.
모짜렐라치즈 1/2컵.

[만들기]

1. 양파, 빨간 피망, 파란 피망, 맛살을 옥수수알 크기로 잘게 썬다.
2. 통조림 콘을 체에 받쳐 물기를 뺀다.
3. 중불로 달궈진 팬에 버터 1큰술을 넣고 녹인다.
4. 양파를 먼저 볶는다.
5. 콘을 넣고 함께 볶는다.
6. 빨간 피망, 파란 피망을 넣고 살짝 볶아준다.
7. 불을 끄고 마요네즈 2큰술과 맛살을 넣고 섞어준다.
8. 재료가 잘 섞인 모습.
9. 철판에 얇게 깔아준다.
10. 철판 하나에는 모짜렐라치즈를 뿌렸다.
그런데 치즈 양은 기호에 맞게 조절한다.
11. 화씨 390도 (섭씨 200도)로 예열한 오븐에 철판을 넣고
15분-18분 동안 베이킹한다. 오븐마다 화력이 다르므로 노릇해 질 때까지 굽는다.
너무 구우면 콘이 dry해지므로 과도하게 굽지 않는다.
12. 오리지날 버전 버터콘.
13. 모짜렐라치즈가 들어간 버터콘.
14. 이건 양파와 피망 대신, 콘, 스팸, 당근으로 만든 버터콘.

[팁] 오븐이 없으면 스토브에 철판을 올려놓고 굽는다.