

## Sheet-Pan Chicken Thighs with Spicy Corn

Serves 4-6

- 225 g boneless, skinless chicken thighs
- 1¾ tsp fine sea or table salt
- 15 g mayonnaise
- 15 g finely chopped basil, plus more for garnish
- 1 garlic clove, finely grated or minced
- 27 g chopped pickled jalapeños, plus brine from the jar
- 400 g fresh or frozen corn kernels (from about 2 ears)
- 23 g olive oil, plus more for drizzling
- 2-3 scallions, thinly sliced
- 1 jalapeño, sliced into rings
- ½ lime, halved



1. Season the **chicken** all over with ¾ tsp of **salt**.
2. In a large bowl, stir together the **mayonnaise**, **basil**, **garlic** and **1 T jalapeño brine**.
3. Add the chicken to the marinade. Cover and **refrigerate for 30 minutes and up to 6 hours**.
4. Heat oven to **220°C**.
5. In a medium bowl, toss together **corn**, **pickled jalapeños**, **olive oil**, remaining ½ tsp **salt** and half of the **scallions** (save remaining scallions for serving).
6. Arrange the chicken on a baking sheet, spacing it out. Roast for **12 minutes**. Spoon the corn mixture onto the empty parts of the baking sheet. Drizzle chicken and corn with oil. Continue to roast until the chicken is cooked through, **10 to 15 minutes** longer, stirring the corn once while roasting.
7. Use a torch and broil the chicken and corn until golden brown in spots, 2 to 4 minutes (watch carefully so it doesn't burn, though a little blistering is nice).
8. Garnish chicken and corn with basil, remaining scallions and fresh jalapeño slices. Sprinkle with more pickled jalapeño brine and squeeze with lime juice. Serve hot or at room temperature.

## スパイシーコーンのシートパンチキンもも肉

2～3人前

- 225g 骨なし皮なし鶏もも肉
- 1¼ tsp 海塩または食卓塩(約小さじ 0.875)
- 15g マヨネーズ(約大さじ 1)
- 15g 細かく刻んだバジル(約大さじ 2)、飾り用にさらに少々
- ニンニク 1 片、すりおろしまたはみじん切り
- 27g 刻んだピクルスハラペーニョ(約大さじ 3)、瓶の漬け汁も使用
- 400g 生または冷凍コーン(約 2 本分)
- 23g オリーブオイル(約大さじ 1.5)、さらにかける用
- 2～3 本のネギ、薄切り
- ハラペーニョ 1 本、輪切り
- ライム 1 個、半分に切る



1. 鶏肉全体に約小さじ¾の塩をまぶします。大きなボウルで、
2. マヨネーズ、バジル、ニンニク、ハラペーニョの漬け汁大さじ 1 (15ml) を混ぜ合わせます。
3. 鶏肉をマリネに加えます。カバーして冷蔵庫で 30 分から 6 時間マリネします。
4. オーブンを 220°C に予熱します。
5. 中くらいのボウルで、コーン、刻んだピクルスハラペーニョ、オリーブオイル、残りの約小さじ½の塩、ネギの半量を混ぜ合わせます(残りのネギは仕上げ用にとっておきます)。
6. ベーキングシートに鶏肉を並べ、間隔をあけます。12 分間焼きます。空いた部分にコーンミックスをのせます。鶏肉とコーンにオイルをかけます。さらに 10～15 分間、鶏肉が完全に火が通るまで焼き、途中で一度コーンをかき混ぜます。
7. トーチを使って、鶏肉とトウモロコシを部分的に黄金色になるまで 2～4 分間炙ります(焦げないように注意してくださいが、少しの焼き目は美味しいです)。
8. 鶏肉とコーンにバジル、残りのネギ、新鮮なハラペーニョスライスを飾ります。さらにピクルスハラペーニョの漬け汁を少々かけ、ライムジュースを絞ります。熱々でも常温でもお召し上がりください。