

## Mexican Street Corn Salad

Serves 4

- 2 cans (425 g each) corn, drained
- 14 g vegetable oil or butter
- 60 g mayonnaise
- 60 g Greek yogurt
- About 60 g crumbled feta cheese (or parmesan \*see below)
- 1 small jalapeño, finely chopped (optional, adjust to spice preference)
- ¼ to ½ tsp chili powder (adjust to taste)
- ¼ tsp smoked paprika (optional)
- 2 T fresh pak chee, chopped
- Juice of 1 lime
- Salt and pepper to taste



1. Heat the **oil** or **butter** in a large skillet over **medium-high heat**.
2. Add the drained **corn** and cook for **5-7 minutes**, stirring occasionally, until slightly charred. This step adds a smoky flavor but can be skipped.
3. In a large bowl, whisk together the **mayonnaise**, **Greek yogurt**, **lime juice**, **chili powder**, **smoked paprika**, and a pinch of **salt** and **pepper**.
4. Add the **corn**, **cheese**, chopped **jalapeño**, and **pak chee** to the bowl with the dressing. Mix well to coat everything evenly.
5. Adjust seasonings, adding more chili powder, lime juice, or salt as needed.
6. Serve immediately or refrigerate for up to an hour to let the flavors meld. Garnish with extra cilantro, a sprinkle of cheese, and a dash of chili powder before serving.

**Variations:** Add diced avocado or cherry tomatoes for a fresh twist.

### Substitutes for Cotija Cheese:

1. **Parmesan Cheese (Grated or Shredded):**
  - Parmesan has a salty and nutty flavor similar to aged cotija. Use it sparingly, as it's more intense in flavor.
2. **Pecorino Romano:**
  - Like Parmesan, Pecorino Romano is salty and tangy. It can work well as a cotija replacement.
3. **Cream Cheese (Softened):**
  - If you want creaminess rather than a crumbly texture, mix a small amount of softened cream cheese with a pinch of salt for a milder flavor.
4. **Queso Blanco or Queso Fresco (If Available):**
  - These are mild, crumbly Mexican cheeses sometimes found in specialty stores in Japan.
5. **Shredded Mozzarella or Pizza Cheese:**
  - It won't give the same tang, but it can work in a pinch for texture.
6. **Firm Tofu (for a Non-Dairy Option):**
  - Crumble firm tofu and season it with a little salt and lemon juice to mimic the tangy, salty profile of cotija.

### Tips:

- Adjust the salt in the recipe depending on the saltiness of your chosen cheese substitute.
- If you're using a creamier cheese like cream cheese or tofu, consider adding a bit more chili powder or lime juice to balance the flavors.

## メキシカンストリートコーンサラダ

4人分

### 材料

- コーン缶 (425g) × 2 缶 (汁を切る)
- 植物油またはバター 14g
- マヨネーズ 60g
- ギリシャヨーグルト 60g
- フェタチーズ (またはパルメザンチーズ \*下記参照) 約 60g
- ハラペーニョ 1 個、小さく刻む (お好みで辛さを調整)
- チリパウダー 小さじ 1/4~1/2 (お好みで調整)
- スモークパプリカ 小さじ 1/4 (オプション)
- パクチー 大さじ 2 (刻む)
- ライム 1 個分の絞り汁
- 塩とこしょう 適量



### 作り方

1. フライパンに油またはバターを入れ、中火~強火で熱します。
2. コーンを加え、時々かき混ぜながら 5~7 分炒めます。少し焦げ目がつくと香ばしい風味が出ます。この工程は省略可能です。
3. 大きなボウルに、マヨネーズ、ギリシャヨーグルト、ライムの絞り汁、チリパウダー、スモークパプリカ、塩、こしょうを加えて混ぜます。
4. ボウルに炒めたコーン、チーズ、刻んだハラペーニョ、パクチーを加え、全体をよく和えます。
5. 味を見て、必要ならチリパウダーやライム汁、塩を追加します。
6. すぐに出すか、冷蔵庫で 1 時間ほど冷やして味をなじませます。盛り付け時に、追加のパクチーやチーズ、チリパウダーを振りかけて仕上げます。

### アレンジ

- アボカドやミニトマトを加えると、さらにフレッシュな味わいに。

### コティージャチーズの代用品

1. パルメザンチーズ (粉チーズや削ったもの)
  - コティージャの塩味とナッツのような風味に似ています。風味が強いので控えめに使ってください。
2. ペコリーノロマーノ
  - パルメザン同様、塩味と風味が強いチーズです。
3. クリームチーズ (柔らかくしたもの)
  - クリーミーさを重視する場合、少量の塩を加えたクリームチーズが代用できます。
4. ケソブランコやケソフレスコ (日本で入手可能な場合)
  - メキシコ産の軽い風味のチーズで、特に専門店ですぐに手に入ることがあります。
5. シュレッドモッツアレラやピザ用チーズ
  - 風味は異なりますが、食感を代用できます。
6. 木綿豆腐 (乳製品を使わない代替案)
  - 木綿豆腐を崩し、少量の塩とレモン汁で味付けすると、コティージャの風味をある程度再現可能です。

### コツ

- 使用するチーズの塩味によって、塩加減を調整してください。
- クリーミーなチーズ (クリームチーズや豆腐など) を使う場合は、チリパウダーやライム汁を少し多めに入れると、味のバランスが取れます。