

トウモロコシの 炊き込みご飯

トウモロコシのレシピ



トウモロコシの香がきわだつ!!

材料（4人分）

トウモロコシ 1本
米 1カップ
水 2カップ
固形スープの素 1個
塩 小さじ1/4
バター 10g
小ネギ 適量

下ごしらえ

米はといだ後30分以上水につけておく。

作り方

- 1 トウモロコシは包丁で実をそぎ落とします。
- 2 といで水を切った米、水、固形スープの素、塩、バターを炊飯器に入れて軽くかき混ぜます。
- 3 (2)の上に(1)のトウモロコシをのせて白米と同じ条件で炊きます。(炊飯時間は所要時間外)
- 4 器に盛りつけ、小口切りにした小ネギを散らします。

ポイント

バターの油分が入るため、水加減は少し控えめにします。「ハニーバンタム ピーターコーン」や「しあわせコーン」など黄色と白色の実が入っているバイカラー品種を使うと色どりがきれいでおすすめです。