

とうもろこしご飯

～旬を味わう～



材 料 2合分

お米	2合	塩	小さじ1
水	420ml	しょう油	小さじ1
とうもろこし（生）	1本分	バター	10g
だし昆布	10cm角	パセリ	適量

作り方

- ① とうもろこしの粒は、縦一列に指で倒すように芯から外し、他も同様に外していく。
- ② お米は洗って水を切る。
- ③ 炊飯器にお米、水、調味料、とうもろこし、だし昆布を入れ、30分ほど浸水する。
- ④ ③に小さく切ったバターを数か所に分けて置き炊飯する。
- ⑤ 炊きあがったらよく混ぜ、茶碗に盛り、パセリを散らす。