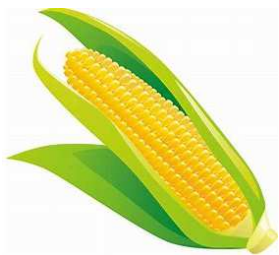


とうもろこしご飯



とうもろこしご飯

■材料 (3~4人分)

とうもろこし	1本
米	2合
A { 酒	大さじ2
コンソメの素 (顆粒)	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
バター	15g
パセリ (みじん切り)	適宜

■作り方

- ① 米は洗って30分ほど水に浸けてザルにあげる。
- ② とうもろこしは半分に切り、縦において上から包丁で、芯から実を削ぎ落とす。
- ③ お釜に①を入れ、Aと水を内側の目盛まで入れてひと混ぜする。
- ④ ③の上に②の実と芯を入れ炊き上げる。(芯も一緒に炊くことで旨味が出る。)
- ⑤ コンロの炊飯機能を使い、切れるまで待つ。
- ⑥ 炊きあがったらバターを加えて10分ほど蒸らし、軽く混ぜる。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。