



とうもろこし 炊き込みご飯

プチシャキ甘い～とうもろこしレシピ①

とうもろこし炊き込みご飯

材 料 (2合分)

とうもろこし…………… 1本
ご飯…………… 2合
★しょうゆ…………… 大さじ1/2
★酒…………… 大さじ1/2
★だしパック…………… 小さじ1/2
※本格・万能だしパック使用

- ① お米は研いで、30分ほど2合分の水に浸しておく。
- ② とうもろこしの実を粒がつぶれないように芯から包丁で削ぎ落とす。芯も炊飯器に入る長さに切る。
- ③ ①に★を入れてよく混ぜて、②のとうもろこしの実と芯を入れて通常モードで炊飯する。
- ④ 炊けたら、とうもろこしの芯を取り出し、全体によく混ぜて盛りつけてできあがり♪

コ ツ ・ ポ イ ン ト

- とうもろこしの芯も一緒に炊き込むことで香りが増します。
- 味はお好みで塩やだしパック中身などで調整してください。
- 炊飯器によって使用を禁止されている食材があるため、取扱説明書を確認してから調理してください。