

丸ごと1本 とうもろこしご飯



とうもろこしは、芯を入れて炊くことにより
出汁が出て旨味が増します！



材料

米	5合	バター	30g
塩	7g	しょうゆ	大さじ2
酒	30cc	昆布	8g

※焼きとうもろこしの酒としょうゆは適量



作り方

- ①米は塩、酒、昆布を入れて通常の水加減にし、生のとうもろこしを丸ごと1本入れて炊く。
- ②炊きあがったら、とうもろこしを取り出し、酒、しょうゆを1:1で焼きとうもろこしを作る。
- ③とうもろこしをほぐす。昆布は細かく刻む。
- ④ごはんにはバター、しょうゆ、ほぐした焼きとうもろこし、昆布を入れ、混ぜる。
- ⑤盛り付け、お好みで黒胡椒を振りかける。

