

～とうもろこしご飯～

* 材料(大人1人分)

- ・米 3合
- ・とうもろこし 1/2本
- ・塩 小さじ1
- ・料理酒 小さじ1

* 作り方

1、炊飯器に白米を入れて、いつも通り炊飯するように米を洗い料理酒を入れてから水を分量通り入れ塩と、皮をむいて洗ったとうもろこしをそのまま入れていつものように炊飯する。

2、1が炊き上がれば、とうもろこしを取り出して粗熱をとり、とうもろこしの身を芯から外して、炊飯器に戻し混ぜ合わせたらできあがりです。

<ワンポイント>

* 塩を入れる時には、炊飯器の中に入れた水で塩を溶いてから入れることで、一部分が塩辛くなる事を防ぐ事ができます。

* 炊き上がったとうもろこしの身を取り出すのは、包丁でそぐようにしても可能ですが、手で芯から外す方が粒がきれいになります。

* とうもろこしをそのまま入れて炊くことにより、芯から甘みが出て美味しく仕上がります。

