

♪ 焼きとうもろこし

とうもろこしは、夏に旬を迎える野菜です。焼きとうもろこしは、バター醤油が香ばしいので、大人も子どもも大好きです。今回は、焼きとうもろこしのレシピをご紹介します。



RECIPE
バター醤油が香ばしい
焼きとうもろこし

KITAMURA.MIYUKI.COM

材料 とうもろこし 2本、バター 40g



1. とうもろこしを洗って、流水でよく洗う。

2. とうもろこしをオーブンで焼く。オーブンを200℃に予熱し、とうもろこしをオーブンに入れて焼く。

3. 焼き時間は、とうもろこし1本あたり10～15分。

4. 焼き上がったとうもろこしを、バター醤油で味付けする。

5. できあがり。

