【レシピ】簡単！美味しい！ とうもろこしご飯

【簡単レシピ】簡単！美味しい！トウモロコシご飯

こんにちわ～(*^o^*)

今日は夏が旬のとうもろこしを使ったとうもろこしの炊き込みご飯の紹介です～！

甘いとうもろこしと、塩けのあるご飯が、とっても美味しいですよ

缶詰のとうもろこしでもできますが、

ぜひ旬の生のとうもろこしを使った炊き込みご飯作ってみてくださいね❤◌

材料

・米・・・1合
・とうもろこし・・・　1本
・塩（自然塩）・・・小さじ2/3
・水・・・適量（一号目盛りまで入れる）
※お好みでバターを加えても。

とうもろこしご飯 の作り方

①とうもろこしは皮をむいて根元を切り落とし、実を切り落としやすくするために３等分に切る。
まな板の上にとうもろこしを縦に置いて安定させ、芯のまわりの実を包丁で切り落とす。

②米を研ぎ、１合の目盛まで水を加える。塩を加えて、やさしく混ぜ溶かし、30分～１時間ほどそのまま浸水させ（時間がなければ浸水を省いてもOK）
とうもろこしと芯をのせ、普通炊飯コースのスイッチを入れる。

③ごはんが炊き上がれば、芯を取り出し、底からさっくりと混ぜ合わせる。

BLOG