



北海道♪こっくりバターのコーンごはん



よつ葉レストラン @cook_40197450

バターとコーンで作る、ふっくらふんわり炊き込みごはん♪バターのほのかな塩味が、ごはん
とコーンの甘さを引き立てます！

このレシピの生い立ち

炊き上がりに炊飯器を開ければ、立ち上る湯気にバターの香り♪コーンの鮮やかな黄色も元気をくれる、幸せな風味の炊き込みごはんです☆シャキシャキ歯応えの甘いコーンに、バターのコクと塩気が加わって、箸が進むこと間違いなしです！

材料

呂 2人分

よつ葉バター 加塩	10g
米	2合
水	2合分
とうもろこし	1本
塩	小さじ1
酒	大さじ1

【仕上げ用】

よつ葉バター 加塩	適宜
こしょう	適宜

作り方

- 今回は「よつ葉バター 加塩」を使います。
- 米を研いでざるにあげ、炊飯器に入れて水、塩、酒、「よつ葉バター 加塩」を加えて混ぜる。
- とうもろこしは縦にして包丁で実をそぎ落とし、炊飯器に入れ、最後に芯を乗せて炊飯する。
- 炊き上がったら芯を取り除き、ご飯全体を混ぜたら茶碗に盛り、お好みで「よつ葉バター 加塩」、こしょうをふっていただく。



コツ・ポイント

炊く際には、とうもろこしの芯ものをせて炊くと、より風味豊かに炊き上がります。仕上げのバターとこしょうはお好みでOKです。こしょうはピリッと味を引き締め、バターはよりコク豊かに仕上げてください。

<https://cookpad.com/jp/recipes/20353681>