



簡単、美味しい♪とうもろこしご飯



ILOVEちくわぶ @cook_40119358

夏のごちそう！旬の野菜を美味しく頂きましょう♪シンプルだけど、驚くほど甘くて美味しいご飯です。

このレシピの生い立ち

とうもろこしが大好きなので、丸ごと美味しさを味わえる様にご飯にしてみました。素材の味を楽しむには、味付けはシンプルに。バリエーションとしては、粗挽きコショウをかけた、チャーハンにも。

材料

お米	3合
とうもろこし	1本
お酒	大さじ1
塩	小さじ1と1/2

作り方

- 1 お米を研いで、通常より少なめにお水をセットする。
- 2 お酒（大さじ1）、塩（小さじ1と1/2）をお米に混ぜる。塩味はお好みで。
- 3 とうもろこしは生のまま、芯から粒を外す。長さを半分に折ってから2列位は包丁で切ると外しやすくなります。
- 4 お米の上にとうもろこしと芯を乗せて、スイッチオン！
- 5 炊き上がったら、芯を捨てて、全体をほぐして下さいね。
- 6 塩加減は控えめに、甘いご飯を楽しんだ後はバター醤油でも！



- 7 焼きおにぎりにして、お醤油でこんがり焼いても絶品です♪



コツ・ポイント

とうもろこしは芯から甘みが出るので、必ず入れて下さいね。とうもろこしから水分が出るので、お水は少なめに。面倒でもとうもろこしは手で外したほうが粒が残りますので甘くなります。

動画↓

https://youtu.be/TN3u4Pz_rMU

<https://cookpad.com/jp/recipes/19976980>