

◇とうもろこしの炊き込みごはん

〈材料〉 4人分

とうもろこし	1本
米	2カップ
塩	こさじ1/2
しょうゆ	こさじ1
酒	おおさじ2
バター	15g
水	2カップ

〈作り方〉

1. とうもろこしは皮とひげをとる。
実を包丁ではぎとり、芯は半分に切る。ひげはきれいな部分のみを使い、ざく切りする。
米は洗ってザルにあげておく。
2. なべに米、水、塩、しょうゆ、酒、バターを入れ、さらにとうもろこしの芯、実、ひげを入れ、ふたをして炊き上げる。
はじめは強火で、ふっとうしたら強火にして10分、火を止めて10分おく。
3. 芯を取り出し、全体をよくかき混ぜておわんにもる。
(味をみて、塩が足りなければ、軽く塩をしてもよい。)

