

季節な食卓

とうもろこし

みそ風味ごはん



<材料>

生とうもろこし1本 米300g 水380g バター10g 大葉10枚

<<調味料A>>

上高地みそ30g 酒大さじ2

【作り方】

- ① 大葉は細切りにする。
- ② とうもろこし皮をむいて横に4等分し、実の部分を包丁でそぎ落とす。
- ③ ボウルに調味料Aを入れてみそをときのばす。
- ④ お米は水洗いして炊飯器の内がまに入れ、水、②のみそ、とうもろこしの実と芯、バターを加えて炊き上げる。
- ⑤ 炊き上がったらとうもろこしの芯を取り除いてさっくりと混ぜ、大葉の半分をさっくりあえる。
- ⑥ 器に盛って残り的大葉をちらす。

