



とうもろこしごはん



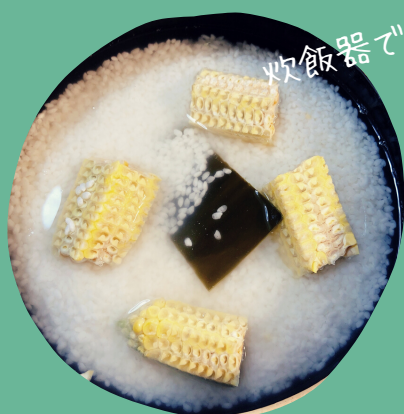
【材料】4人分

- ・とうもろこし・・・1本
- ・しょうゆ・・・小さじ2
- ・お米・・・3合(浸水させてザルにあげる)
- ・昆布・・・10cm角
- ・水・・・540ml
- ・塩・・・小さじ1
- ・酒・・・大さじ1と1/2
- ・バター(有塩)・・・20g
- ・青じそ・・・適量

1. とうもろこしの実を外しフライパンで強火で焼き目をつける。
鍋肌からしょうゆをたらし、全体にからませてバットに取り出す。

2. 土鍋にAと、とうもろこしの芯を入れ、蓋をして中火にかける。
蒸気が上がったら弱火で17分炊いて火を止め、5分から10分蒸らす。(炊飯時間は目安です)

3. 芯と昆布を取り除き、1の焼き目をつけたとうもろこしとバターを混ぜ込み、青じそを飾ってできあがり!



炊飯器でもOK!



香ばしい香りとバターの風味～

memo

今回は、北海道のゴールドラッシュという大粒で甘みの強い品種を使用しました。
とうもろこしごはんのほかに、かき揚げも旬ならではの甘みを堪能できます。
そして、とうもろこしは鮮度が命! 収穫後1日足らずで糖度が1～2パーセントも落ちてしまいます。
ひげ根も皮も色の濃いずっしりと重いものを選び、購入したらできるだけ早く食べましょう!

