

とうもろこしご飯

緑米が加わり少しもちっと仕上がったご飯に、甘いとうもろこしのプチプチ感とごまの食感がピッタリ合います。



材料

白米	2合
緑米	大さじ2
酒	大さじ1
塩	適量
とうもろこし	1本
いりごま白	適量

できあがり 2合分

作り方

- ① 白米に緑米を混ぜて研ぎ炊飯器に入れて、酒を入れ、通常よりも少なめの水を入れます。
- ② とうもろこしを生のまま実を外し、芯も一緒に①に入れます。
※とうもろこしは鮮度の良いものを使用しましょう。
※芯も一緒に炊くことで旨味と風味が増します。
- ③ ②に塩を入れて炊飯します。
- ④ 炊きあがったら芯は取り除いて茶碗に盛り、いりごまをふりかけます。