

ぜいたくにたっぷり！

## とうもろこしバター醤油ごはん



### 【材料】

お米	3合
昆布	5cm四方
とうもろこし	2本
薄口醤油（なければ濃口）	大さじ2
バター	20g
粗びき黒こしょう	適量



### 作り方

1. お米をといで、水分量は通常通り、昆布を置いて浸水させます。
2. とうもろこしの皮とヒゲを取り、手で半分に折り、実を包丁でそぎ落とします
3. 1の上にとうもろこしを入れて、薄口醤油をまわしかけ、炊飯器のお釜をゆっくり揺らして混ぜます。
4. とうもろこしの芯とひげからも美味しい出汁が出るので上にのせてご飯を炊きます。
5. 炊いたら昆布と芯を取り出し、バターを入れてよく混ぜます。
6. 器に盛り、粗びき黒こしょうをふりかけて完成です。

仕上げに青のりや刻みのりをふりかけても◎

たっぷりの粒々とうもろこしが美味しい！

