

「とうもろこしご飯」



お米2合を30分から1時間浸水させる。とうもろこし1本は皮をむいて根元を切り落とし、半分に切る。まな板の上にとうもろこしを縦に置いて芯のまわりの実を包丁で切り落とす。浸水が出来た米に塩小1を加えやさしく混ぜ溶かすし、とうもろこしの芯、実を米の上に広げて炊飯し、炊き上がったら芯を取り出し、ざっくり混ぜ合わせて出来上がり。

*包丁で綺麗に実を落とす方法として

大根のかつらむきの要領でぐるっと実を取る事方法もあります。

(ちょっと難しいので危ないので気をつけて!)

*塩はお好みでOK。ただししっかり味でとうもろこしの甘さが引き立ちますよ。

*仕上げに黒胡椒を振って、ソースが効いたお肉料理と一緒にワンプレートご飯もおすすめ。

*アツアツにバターと醤油をちょっとのせても美味しいです。

*もちろん土鍋が美味しいです(おこげが最高~)



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880