

主食



コーンバターライス



とうもろこしの甘みとバター醤油の香ばしさがマッチしています♪



材料 (4人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none">• 米……………2合• ホールコーン缶……1缶 ※固形量 120g の物• バター……………大さじ 1/2• 醤油……………小さじ2• パセリ(みじん切り)…大さじ1	<ol style="list-style-type: none">①米は研いで、ザルにあげておく。②コーン缶は実と汁に分ける。汁は捨てない。③②の汁に水を合わせて 350ml にする。④炊飯釜に米を入れ、③を加えて 30 分ほど浸漬させてから、炊飯する。⑤フライパンにバターを熱し、中火でコーンを炒める。醤油を加えてひと混ぜしたら、火を止める。⑥炊きあがったご飯に⑤とパセリを加えて、さっくりと混ぜ合わせる。

