

とうもろこしのバターピラフ

**調理時間**

約40分

カロリー

331kcal(1人分)

材料

(4人分)

米	2合
とうもろこし(生)	1本
コンソメの素	1個
水	420ml
バター	10g
【GABAN】 ベイリーブス	1枚
塩・コショウ	各少々

作り方

- 1 米は洗って30分浸水させ、水気を切っておく。
- 2 とうもろこしは、半分の長さに切って、まな板に縦におき、包丁で実をそぐ。
- 3 炊飯鍋に(1)を入れて水を注ぎ、(2)と刻んだコンソメの素、ベイリーブス、バターを入れて蓋をする。
- 4 炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火する。
- 5 むらしが終了したら、全体をさっくりと混ぜ合わせ、塩、コショウで味を調える。

旬の新鮮なとうもろこしの甘さを味わえます。 ※今回は、GABAN(R)のベイリーブスを使用しました。