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。