

## 2種のコーンご飯



### 材料

- お米 …… 2合
- とうもろこし …… 1本
- 水 …… 2合目まで（炊飯用）
- 料理酒 …… 大さじ1
- 塩 …… ひとつまみ
- ☆バター …… 15～20g
- ☆みりん …… 大さじ2
- ☆醤油 …… 大さじ2

### 作り方

1. お米は2、3回水を変えながら研ぐ。水は炊飯器の2合の線の少し下まで入れ、料理酒を回し入れ軽くかき混ぜておく。
2. とうもろこしは半分に切った後、粒を削ぐように切り落とす。
3. 1に2で切ったとうもろこしは満遍なく散らす（※混ぜない）。最後にとうもろこしの芯も乗せて炊飯を開始する。
4. 焦がしバター醤油ダレを作る。バターをフライパンに入れて溶かす。フライパンを回しながら焦がしバターを作る。
5. 4にみりんを入れてアルコールを飛ばす。その後醤油を鍋肌に当てながら回し入れる。
6. 3が炊き上がったらとうもろこしの芯を取り出し底から混ぜ合わせる。茶碗に盛り付けてお好みで塩をひとつまみ掛けて通常のコーンご飯が完成。
7. 炊き上がったコーンご飯に5を振りかけてよく混ぜ合わせる。茶碗に盛り付けて焦がしバター醤油ご飯が完成。

### メモ欄

---

