

とうもろこし ごはん



【材 料】 とうもろこし 1本
米 2合
塩 小さじ 1



【作り方】 ①とうもろこしの皮とひげ根を取ります。



②とうもろこしを半分に折り、包丁で実の部分を切り落とします。



③お米をといで、通常の分量まで水を入れます。

お米2合だから
目盛り2ですね



④塩小さじ1を入れてまぜ、とうもろこしの実と芯を入れたら炊飯スイッチを入れます。

芯から
おいしい味がでます



⑤炊き上がったら芯を取りのぞき、よく混ぜてできあがり。



⑥とうもろこしの甘みとご飯の塩気がとっても合います。

バターやしょうゆなど
好みでのせてみましょう

