



サニーショコラライラスイートコーンの炊き込みご飯



材料: 4人分
ライラスイートコーン
皮むき 1本 (正味約170g)

お米 2合
水 適量 ※炊飯用
だし醤油 大1
塩 少々
バター 10g



1. スイートコーンは生のまま実を外す。
※トウモロコシカッターなどを使うと簡単に外せます。



2. 炊飯器にお米を入れて、水は通常炊飯通りに加える。
※お米の硬さはお好みで調節してください。
※お米の浸水時間は約30分程度。
3. だし醤油と塩を加えて混ぜ合わせる。



4. 3に1の実を加えてかき混ぜ、上に芯をのせて炊く。
※芯からもだしが出ます。



5. 炊き上がったら芯を取り出す。



6. バターを加え、全体になじむように混ぜる。