

食材2つだけ!

とうもろこし

×

ベーコン



調理時間

60分

とうもろこしの芯も炊飯して旨味UP

とうもろこしの炊き込みピラフ

材料 (4人分)

とうもろこし …… 1本
ベーコン …… 3枚
米 …… 2合
○洋風スープの素(顆粒)
…………… 小さじ1

○にんにくのすりおろし
…………… 小さじ1/2
バター …… 10g
塩・こしょう …… 適量
パルメザンチーズ …… 適宜

1 切る

ベーコンは1cm幅に切る。とうもろこしは包丁で身をそぎ取る。米をとき、30分吸水する。

2 炊飯する

炊飯器の内がまに水気を切った米を入れ、○、すし飯の2合の線まで水を入れる。ベーコン、とうもろこしの身と芯を入れて炊飯する。

3 盛る

とうもろこしの芯を取り出し、バターを入れて混ぜる。味が足りないようなら塩・こしょうで味を調える。皿に盛り、好みでパルメザンチーズをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索