

レシピ04

バターが香る

とうもろこしの

炊き込みご飯



材料を炊飯器に入れ
スイッチを押すだけ

🕒
調理時間
約30分

🍴
カロリー(1人分)
340kcal

🥄
塩分(1人分)
0.8g

材料(2合:4人分)

- ・米…2合
- ・冷凍コーン…100g
- ・和風だしの素…小さじ1
- ・ソーセージ…2本
- ・しょうゆ…小さじ1
- ・バター…15g
- ・ねぎ…適宜



使う
コンビニ
野菜はこれ!

作り方

1 研いだお米を炊飯器に入れ、白米炊きの目盛りまで水を注ぐ。和風だしの素、しょうゆを入れてかき混ぜる。



2 凍ったままのコーン、5mm幅に切ったソーセージをのせて炊飯。炊き上がったら、仕上げにバターを入れてかき混ぜる。茶碗に盛り付けて小口切りのねぎを散らす。

ポイントはこちら!

とうもろこし本来の甘みにバターの相乗効果でボリュームーな食べ応えが生まれるので、おむすびにしても満足感タップリな味わいが楽しめます。

