



【スイートコーンのピラフ】



寺原 美穂さん (てらはら・みほ) さん

材料 (2人分)

| | | | |
|-------------|------------|-------------|-------|
| スイートコーン | 1 本 (400g) | 塩 | ふたつまみ |
| ベーコン | 2 枚 (50g) | 粗びきこしょう (黒) | ふたつまみ |
| たまねぎ | 40g | <トッピング・仕上げ> | |
| 米 | 2 合 | パセリ | 少々 |
| バター | 10g | 粗びきこしょう (黒) | ふたつまみ |
| 固形コンソメスープの素 | 1 コ | | |
| 水 | 400ml | | |

手順

- (1) スイートコーンを 3 等分に切り、実を包丁でそいでいく。そぎ終わったら、芯と実を分ける。
- (2) パセリとたまねぎはみじん切りに、ベーコンは 1 センチの角切りにしておく。
米は研いしておく。
- (3) 炊飯器に研いだ米、スイートコーン、スイートコーンの芯、たまねぎ、ベーコンを入れる。
更に、コンソメ、塩、粗びきこしょうを加えて炊いていく。
- (4) 炊き上がったら、芯を取り出し、バターを加えて混ぜ合わせる。
全体がなじんだら器に盛りつける。粗びきこしょうで味を整え、パセリを散らしたら完成。