

とうもろこしとレモン明太子のごはん

材料) 2合分

とうもろこし1本

水適量

昆布5g

白米2合

塩小さじ1/2

日本酒大さじ1

明太子70g

レモン1/4個



作り方)

1. 400ccの水に昆布を入れ、30分ほど置いて戻す。
2. お米は流水で研いでザルに上げ、30分ほど吸水させる。
3. 土鍋や炊飯器に1を昆布ごと注ぎ、2を入れ、日本酒、塩小さじ1/2を加えて混ぜる。
4. とうもろこしの実を芯から包丁で切って取る。芯、実を入れて蓋を閉めて炊く。
5. 炊いている間に明太子レモンを作る。明太子をボウルに入れ、スプーンなどでほぐす。レモンを搾り入れ、ざっくりと和える。
6. 炊けたら蓋を開けて芯、昆布を取り除いてざっくりと混ぜ、お椀に盛り付け、5を適量乗せ、レモンの黄色い部分のみおろし金でおろし、竹串などで振りかける。もしくは黄色い部分のみ包丁で削ぎ切りにし、細かくみじん切りにして振りかける。