

簡単にできる！ とうもろこしご飯

- ①お米は洗って通常通りに水を入れセット！
- ②とうもろこしの実を包丁でとり、芯と一緒に1のお米に入れる。
- ③塩を小さじ1を入れ、通常通りに炊く。
- ④炊きあがったらとうもろこしの芯を取り出し、よく混ぜて完成☆



出典

<https://cookpad.com/jp/recipes/19598773>

トウモロコシホットケーキ

- ①生のまま実を包丁で削ぎ落とし卵を混ぜる。水分が少なければ牛乳や生クリームを少し足す。
- ②ホットケーキミックスを少しづつ振り入れてよく混ぜ馴染ませる。チーズを入れる。
- ③熱したフライパンにバターを入れ、全部流し蓋をして弱火で中まで火を通す。「追いバター」をして裏返し蓋を開け中火でカリッと焼く。

出典

<https://cookpad.com/jp/recipes/20879251>



cookpad

トウモロコシぎっしりホットケーキ

by さびさびにゃんこ

とうもろこしのシンプル かき揚げ



材料

- ・とうもろこし・・・100g
- ・小麦粉・・・1/4カップ
- ・揚げ油・・・適量
- ・大根（すりおろし）・・・適量
- ・しょうが（すりおろし）・・・適量
- ・天つゆ
 - ・かつおだし・・・1/2カップ
 - ・しょうゆ・・・大さじ1と1/2
 - ・本みりん・・・大さじ1

- 1 とうもろこしは皮をむき、
包丁で実をそぎ落としてボウルに入れる
水大さじ5を混ぜる。
- 2 小麦粉をふるい入れて混ぜる。
かき揚げができるほどにまとまればよい。
- 3 揚げ油を低めの中温に熱し食べやすい
大きさにまとめて入れ、じっくり揚げる。
- 4 大根おろし、おろししょうがと盛りつけ、
温めた天つゆを添える。