マヨコーンピラフ

甘



調理時間 約50分
カロリー 394kcal(1人分)

材料	(4人分)
米	2合
とうもろこし	1本(180g)
(A)	
コンソメの素	1個(7g)
マヨネーズ	大さじ3
塩	小さじ1/3
コショウ	少々

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切り、炊飯鍋に入れる。
2. とうもろこしは芯から実を包丁でそぎ落とす。
3. (1)にAを入れて、炊飯鍋の目盛に合わせて水加減し、(2)をのせて、蓋をする。
4. 炊飯スイッチを押し、自動炊飯モードを選択して点火する。
5. むらしが終了したら全体をさっくりと混ぜ合わせ、塩・コショウで味を調える。

フレッシュのとうもろこしの甘みが美味。