



館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ



今回は、館山で旬を迎えているとうもろこしを使ったレシピをご紹介します。

夏野菜を代表する、甘味あるとうもろこしは、各御家庭で簡単に作れる料理です。ぜひお試しください。(川上)

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

No.68 焼きとうもろこし2種

材料(各2本分)

塩麴風味

とうもろこし 2本
塩麴 大さじ1

ピーナツバター風味

とうもろこし 2本
ピーナツバター 大さじ3
醤油 小さじ2



<作り方・塩麴風味>

1. とうもろこしは、皮を下までおろし、ひげを取る。
2. 塩麴を全体に塗って皮をもとの状態に戻し、タコ糸などで留めて、200度のオーブンで20分焼く。

<作り方・ピーナツバター風味>

1. とうもろこしは、皮を下までおろし、ひげを取る。
2. ピーナツバターを全体に塗り、醤油をふりかけ、皮をもとの状態に戻し、タコ糸などで留めて、200度のオーブンで20分焼く



ワンポイントアドバイス



風味豊かな塩麴や、館山の特産品であるピーナツをとうもろこしに塗って丸ごと香ばしく焼けば、いつものとうもろこしの旨味が倍増します！

採りたてのとうもろこしでチャレンジして、豪快にかぶりついてくださいね。

