



# 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.74 とうもろこしパルフェ(アイスクリーム)

### 材料(2人分)

とうもろこし	1本	飾り
牛乳	250ml	メープルシロップ
砂糖	大さじ2	大さじ2
生クリーム	80ml	ウエハース
		ミントの葉
		生食用とうもろこし



### <作り方>

1. とうもろこしは実を外し、ミキサーに牛乳、砂糖と共に滑らかになるまで混ぜ、ざるでこしながらフライパンに移す。
2. とうもろこしが柔らかくなるまで火にかけてながら半量まで煮て冷ます。
3. 冷水にあてて十分立てにした生クリームと②を混ぜ、冷凍庫で冷やし固める。
4. 器にディッシャー(アイスクリームを盛る器具)などで盛り付け、メープルシロップやミントやコーンを飾る。

### ワンポイントアドバイス



アイスクリーマーがなくても濃度が付いたコーンピューレとしっかり泡立てた生クリームを混ぜて冷凍庫で固めるだけで、口どけ滑らかなアイスクリームが出来ます。館山でも、生で食べられる「味来」などのとうもろこしが育てられています。もぎたてをトッピングに使ったり、サラダなどに利用したりしてください。

