



一口焼きもろこし



材料 2人分

とうもろこし	1本
バター	10g
小麦粉	適量

A	しょうゆ、みりん	各大さじ1
	砂糖	小さじ1/2



作り方

- ①とうもろこしはラップで包んで600Wで5分加熱する。
途中3～4分加熱したら上下を返して、残りの時間加熱する。
- ②加熱したとうもろこしを3等分に切り、さらに縦4等分に切る。(加熱後なので、スッと切れます。)実のほうに小麦粉をまぶす。
- ③フライパンにバターを溶かし、実を下にしてあまりさわらず、色がつくまで焼く。
- ④焼き色がついたら火を止める。混ぜておいたAの調味料を加え、からませる。