

🍷 焼きとうもろこし

■材料■

とうもろこし

しょうゆ

みりん

粗塩



①新鮮なとうもろこしの皮をむく



②200℃くらいの石窯で15分ほど焼く



③しょうゆとみりんを混ぜたものを焼けたとうもろこしに刷毛で塗って もう一度石窯に入れて香ばしく焼けばできあがり



④皮をむいたとうもろこしをダッチオープンに並べ粗塩を振って魅し焼きにしても



⑤ついでに鶏のもも肉に塩とスパイスで味付けして200℃で25分ほど焼いてみた

- memo -

🚨 Point

- ・今回は北海道は十勝の ” グラビス ” というとうもろこしを使用
- ・焼いても 蒸し焼きにしても 素材の甘さと濃厚な味に魅了される
- ・鶏肉は脂が落ちて 外側はパリッと香ばしく 中はシューシーに仕上がる
- ・石窯ならではの料理