

キノコのリゾット

材 料【2人分】

しめじ	}	60g	
舞茸			
ベーコン	10g		みじん切り
玉ネギ	1/4個		みじん切り
米	1カップ		
料理酒	90g		
水	150g		
オリーブオイル	30cc		
仕上げ用・チキンコンソメ（顆粒）	1g	}	溶かしておく
水	150g		
米粉	3g、EXバージンオイル少々、粉チーズ1つまみ		



1. 鍋にオリーブオイルを入れ、ベーコン、玉ネギ、キノコの順にソテーし、お米を入れて炒め、お米に油がまわったら料理酒を入れて水分を完全に飛ばす。
2. 次に水を入れて、この水分も完全に飛ばして、一度バットに移し、ラップをして30～40分おく。
3. 時間をおいたお米を鍋に入れ、仕上げ用のコンソメを入れ火にかけて、水分がなくなるまで混ぜながら炒める。
4. 水分がなくなったら火を止めて、米粉、EXバージンオイル、粉チーズを入れて、お皿に盛り付ける。