

雪国きのこのリゾット



🍽️ 1人分/約500kcal

🕒 調理時間/約8分

材料 🍴 (2人分)

雪国まいたけ・・・1/2パック

雪国しめじ・・・1/2パック

ベーコン・・・3枚

にんにく・・・1片

ご飯・・・240g

コンソメ(粉末)・・・小1

牛乳・・・100cc

水・・・200cc

パルメザン・・・大4

塩・こしょう・・・少々

※お好みで オリーブの実(缶詰)
・・・3個

※お好みで アンチョビ・・・2切

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 ベーコンは食べやすい大きさに切り、オリーブ、アンチョビはみじん切り、にんにくはすりおろす。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、にんにくを弱火で炒め、香りが出てきたら(1)、(2)を加えて炒める。
- 4 (3)にコンソメ、牛乳、水を加え、軽く煮立てたらご飯を加え、弱火で煮る。
- 5 水分が無くなりはじめたら、パルメザンを加えて絡め、塩・こしょうで味を調えてできあがり。