

きのこのリゾット風

<材料> 3～4人前

お米	60 g
バター	6 g
玉ねぎ	60 g
ベーコン	12 g
エリンギ	12 g
しめじ	12 g
えのき	12 g
塩	少々
こしょう	少々
白ワイン	5 g
かつお出汁	80 g
生クリーム	15 g
牛乳	80 g
粉チーズ	6 g

<作り方>

1. お米の固さはふつうに炊いてよい。
2. 玉ねぎはスライス。ベーコン・エリンギは少し厚めの短冊切りにする。
3. しめじ・えのきは他の食材に大きさを合わせて切っておく。
4. バターを溶かし玉ねぎを炒め火を通し、エリンギ・しめじ・えのき・ベーコンも加え火を通す。
5. 4に白ワインを加えアルコールを飛ばしたら出汁・ごはんを入れて少し煮る。
6. 牛乳・生クリーム・粉チーズを加え塩・こしょうで味を調えたら完成。