

やさしい味で夜食にぴったり

ごはんで簡単チーズリゾット



 エミフル従業員
おすすめ
メニュー

■材料〈4人分〉

ごはん	400g
ベーコン	80g
たまねぎ	100g
バター	10g
とろけるスライスチーズ	3枚
牛乳	400ml
塩	小さじ2/3
こしょう	少々
粉チーズ	適量
粗挽き黒こしょう	適量

■作り方…調理時間約15分

- ①ベーコンは1cm幅、たまねぎはみじん切りにする。
- ②フライパンにバターを入れ、①を炒める。
- ③ごはんは水洗いし、②に入れ混ぜ合わせる。
- ④③が均一になったら、牛乳・塩・こしょうを入れ、弱火で5分ほど煮る。
- ⑤④の火を止め、とろけるスライスチーズをちぎってのせ、余熱でとろけてきたら軽く混ぜる。
- ⑥器に⑤を盛りつけ、粉チーズ・粗挽き黒こしょうをふる。

1人あたり: 384 kcal

ここがポイント

- ・ごはんは水洗いすることで、ドロドロになり過ぎないのがポイントです。
- ・グリーンアスパラガスやブロッコリーなどを加えても、彩りよくいただけます。
- ・冷やごはんでもおいしくつくれます。

この街に、あってよかった。


 FUJI