



15

## なめこのリゾット風

### 【材料(4人分)】

ご飯	480g	a	水	720cc
玉ねぎみじん	80g		固形スープの素	2個
オリーブ油	40cc		粉チーズ	40g
白ワイン	40cc		バター	20g
なめこ	1袋(100g)		塩・こしょう	少々
			パセリみじん	適量

### 作り方

- ① なめこは熱湯で茹でてザルに取る。
- ② 鍋にオリーブ油を温め、弱火で玉ねぎが透き通るくらいまで炒め、白ワイン(なければ日本酒)・aを加えてひと煮立ちさせる。
- ③ ②にご飯・①を加え、沸騰したら粉チーズ・バターを加えて混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。
- ④ 器に③を盛り、パセリみじんを添える。