

きんちやくチーズリゾット



材料・分量(4人分)

- ・ 米・・・・・・・・・・2合
- ・ しめじ・・・・・・・・1P
- ・ マッシュルーム・・・1P
- ・ にんにく・・・・・・・・1片
- ・ 白ワイン・・・・・・・・大さじ1
- ・ 牛乳・・・・・・・・・・350ml
- ・ 粉チーズ・・・・・・・・大さじ4
- ・ モッツァレラチーズ・1個 100g
- ・ 油揚げ・・・・・・・・・・2枚
- ・ 生ハム・・・・・・・・・・1P
- ・ アスパラガス・・・・・・1P
- ・ フライドオニオン・・・小さじ4
- ・ コンソメキューブ・・・1個
- ・ オリーブオイル・・・適量
- ・ 塩・・・・・・・・・・少々
- ・ こしょう・・・・・・・・少々
- ・ 黒こしょう・・・・・・少々

作り方

- ① 圧力鍋にオリーブオイルを入れ、みじん切りにしたニンニクを炒め、しめじ、マッシュルームを入れ、しんなりするまで炒めたらワイン、米を加え2分くらい炒める。
- ② ①に牛乳150ml、水270ml、塩小さじ1/2を入れ、蓋をして強火にして圧力がかかったら弱火にして5分加圧する。
- ③ 蓋を開け、中火にして塩、こしょう、粉チーズ大さじ4を加えて牛乳150ml~200mlを加え、黒こしょうを加える。
- ④ 油揚げを半分に切って、4つに切ったモッツァレラチーズを、一切れずつ入れて、つまようじでとめ、別の小鍋に水200mlにコンソメキューブ1個、塩、こしょう少々入れた中に4個入れ7~8分煮る。その中に5cm位に切ったアスパラを1分間入れ茹でる。
- ⑤ ③のリゾットを皿に盛り付け、トッピングに④のきんちやく、アスパラ、バラの形にした生ハムをのせて、好んでフライドオニオン、オリーブオイルをふりかけて完成。

ポイント

アルデンテに仕上げたきのこリゾットに、モッツァレラチーズ入りのきんちやくをトッピングした事で、おしゃれで楽しみ感がアップします。
コンソメで煮た油揚げとクリーミーなモッツァレラチーズの相性が絶品です。これは是非食べて頂きたい一皿です。