



きのここと海老のリゾット 材料 (1～2人分)

ご飯 お茶碗 1 膳分
 玉ねぎ 1/4 個
 しめじ 1/4 株
 エビ 4 尾
 バター 10g
 塩、こしょう 少々

A [ブイヨン ... 200cc
 白ワイン ... 大さじ 1
 B [粉チーズ (パルメザンチーズ) 適宜
 パセリ (みじん切り) ... 少々

- ①玉ねぎは粗みじん切り、しめじは石づきを取り、小房に分ける。エビは背ワタを除く。
- ②鍋にご飯を平らに入れ、①とバターをのせる。
- ③A を注ぎ入れ、塩、こしょうをふり、フタをして、レンジで7分加熱する。
- ④仕上げに B をふる。

