

きのことベーコンのチーズリゾット



【材料】	【2人分】	【準備】
ごはん	茶碗軽く2杯	
玉ねぎ	1/4個	・・・みじん切り
ベーコン	4枚	・・・1cm幅に切る
しめじ	1/2個	・・・根元を切ってほぐす
オリーブ油	大さじ1	
白ワイン	大さじ1	
牛乳	350~400cc	
顆粒コンソメ	小さじ1	
塩、こしょう	少々	
とろけるチーズ	2枚程度	

【作り方】

- ① フライパンにオリーブ油を熱し、玉ねぎを炒める。ベーコン、しめじも加えて合わせ、玉ねぎが透き通ってきたら白ワインを加える。
- ② ①に牛乳、顆粒コンソメ、塩・こしょうを加え、沸騰してきたら弱火にして少し煮る。
- ③ 水分が少し飛んで濃くなったらご飯を入れ、全体を混ぜ合わせながら煮る。
- ④ お粥状にとろりとしてきたらチーズを加え、溶かしながら混ぜ合わせる。味見をして足りなければ塩、こしょうで調味する。