

ポロねぎリゾット



<材料> (2~3人分)

ポロねぎ 1本

ブーケガルニ 1束

粉チーズ 大さじ3

オリーブ油 適量

塩コショウ 適量

水 200ml

<作り方>

1. 水とブーケガルニを鍋に入れ、火にかける。
2. ポロねぎを薄い目の輪切りにし、流水で砂をよく取り除く。
3. 油を熱し、ポロねぎを中火でよく炒め、塩をふる。
4. 3. に米を2合入れて、炒める。
5. 1. のブーケガルニを取り出し、4. に入れる。
6. 米芯がなくなるまで煮込む。水分が足りなくなったら、水を加える。
7. 粉チーズを加え、塩コショウで味を調える。