

使用した  
豊川産農産物

ミニトマト

音羽米

敢闘賞③

炊飯ジャーで簡単 地産野菜たっぷりのリゾット



レシピ発案者

イワミ  
さん

<PRポイント>

炊飯ジャーに入れるだけで、誰でも簡単に野菜たっぷりの美味しいリゾットが作れます。

<材料>

(2人前)	
ミニトマト	10個
音羽米	1合
シソ	5枚
マッシュルーム	4個
玉ねぎ	1/2個
レンコン	1/2個
ブロッコリー	30g
とろけるチーズ	50g
A水	3/4cup
A白ワイン	1/4cup
Aコンソメ	3/4個
Aローリエ	2枚
クレイジーソルト	少々
黒コショウ	少々

<作り方>

- 調理時間 15分(炊く時間は除く)
- ①ミニトマトは6個分を4等分、玉ねぎ、マッシュルーム、ブロッコリーはみじん切りにして、Aと一緒に炊飯ジャーへ投入
- 普通炊きで炊く
- ②炊けたお米の中にとろけるチーズと千切りのシソ、残りのミニトマト、クレイジーソルトを入れ混ぜ合わせ、蓋をして5分ほど蒸らす。
- ③お皿に盛り、グリルで焼いたレンコンとスライスしたシソを添えて、黒コショウを振り 完成