

# きのこのリゾット

材料(2人分)

米……………1合

たまねぎ…1/2個

バター…20g

きのこ

マッシュルーム…5個

しめじ…1株

エリンギ…2本

コンソメスープ…400cc~500cc

塩・コショウ

パルメザンチーズ…大4

①たまねぎをみじん切りにする。マッシュルームは薄くスライス、しめじは石づきを取ってエリンギも薄くスライスしておく。(マッシュルームと同じ大ききくらいで)

②鍋にバターを入れて焦がさないように溶かす。バターが溶けたらたまねぎを入れて炒める。

**ポイント** たまねぎは焦がさないように弱火で炒める。

③たまねぎが透き通ってきたら、米を入れて炒める。

**ポイント** 米は洗わずにそのまま炒める。

④米が透き通ってきたら、きのこを入れて炒める。

⑤きのこがしんなりしてきたら、コンソメスープの半分の量を入れて弱火で煮込む。

**ポイント** フタをしなくてこまめに木ヘラでかき混ぜる。

⑥米の固さを見ながら、スープを足して煮込む。

⑦ちょっと芯がが残るくらいになったら、塩・コショウで味を調えてパルメザンチーズを加えて、すぐに火を止めて盛りつける

**ポイント**

キノコは椎茸・舞茸でもお好みのを使って下さい。

(マッシュルームは缶詰より生の方がお薦めです)

パルメザンチーズだけだと物足りない方は、ゴーダチーズや色々なチーズを加えてもOKです。

