

よろず

お好みのきのこでお気に入りの味を楽しめる

王道レシピ

きのこのリゾット



◇作り方

1. 乾燥きのこをさっと洗ってから水につけて戻し、戻し汁を茶こしで漉す。
2. きのこの汚れを落とし、適当な大きさに薄切りにする。あんず茸は手でさく。
3. 鍋を少し熱し、オリーブオイルでみじん切りにしたニンニクを焦がさないように炒め、生のこを加えて塩少々で味を整え強火でさっと炒める。
4. 白ワインを入れ、きのこがしんなりしたら皿に取り出す。
5. 鍋にオリーブオイルを入れ玉ねぎを炒め、薄く色付いたら米を加える。
6. 米が白くなったら4のきのこ、1の戻した乾燥きのこ戻し汁、イタリアンパセリ、ブイヨンの半量を加える。
7. 沸騰したら中弱火にし、焦げ付かないようにかき混ぜながら、水気がなくなればブイオンを少しずつ加減しながら足していき、15分～20分位煮る。
8. 好みのかたさになったらパルメザンチーズ、クレーム・フレッシュ、バターを入れ、塩、黒胡椒で味を整える

※仕上げの塩味はパルメザンチーズを入れたあと味見をしてから調整する。

※リゾットが残ったら衣をつけてライスコロッケに...

◆材料 (4～5人分)

乾燥きのこ	20g
(ポルチーニ、きのこミックスなど)		
お好みのきのこ	400g
(あんず茸、エリンギ、マッシュルーム等)		
にんにく	1片
リゾット米	300g
ブイヨン	50g
(鶏ガラ、固形コンソメ等を溶いたもの)		
玉ねぎ (みじん切り)	100g
バター	30g
おろしパルメザンチーズ	80g
クレーム・フレッシュ	80g
イタリアンパセリ、オリーブオイル	適量
塩、黒コショウ	適量

⑤



⑥



⑦



⑧

