



昆布茶で和風チーズ リゾットごはん

お湯で溶かして美味しい「昆布茶」は、実はうまみ成分たっぷりの万能調味料としても使えるんです！
コンソメとは一味違う、和風テイストに仕上がりますよ♪

材料 1人分

<input type="checkbox"/> サラダ油	適量	<input type="checkbox"/> ごはん	200 g
<input type="checkbox"/> ソーセージ	30 g	<input type="checkbox"/> スライスチーズ	1 枚
<input type="checkbox"/> 牛乳	200cc	<input type="checkbox"/> 黒コショウ	適量
<input type="checkbox"/> 昆布茶	小さじ 1		

作り方

1. コップエルにサラダ油を入れ、ソーセージを火が通るまで炒める。
2. 牛乳、昆布茶、ごはんを入れて、水気がとぶまで炒める。
3. 火を止め、チーズを入れて混ぜる。
4. 黒コショウをかけて完成！

指導のポイント

- ・仕上げに分葱や三つ葉を散らすと、彩りも良く、牛乳臭さが軽くなるのでより食べやすくなります。
- ・今回は「家にありそうな食材」でシンプルに作りましたが、しめじや玉ねぎ等の具材を追加するのも◎



MEMO

「リゾット」とは本来、生米を洗わずバターやオリーブオイルで炒めて、ダシで煮込んで作るイタリア発症の料理です。今回はサッと作れるように炊きあがったごはんを使っているので「リゾット風」としました。

体験 /



知識 /



カテゴリ /

ごはん

調理時間 /

15
min

人数 /

2人〜

費用 /

¥ ¥ ¥

