



# 炊飯器deカルボナーラ

風リゾット



## 〈材料〉

- 米 1合
- 水 2合分
- ポタージュスープ 2袋
- トースト用のチーズ 1枚
- 黒コショウ 少々

## 〈作り方〉

- ① 米をいつも通り研いで、水を2合の線まで入れる
- ② カップスープの素を入れ、そのうえに4等分したチーズをのせる
- ③ スイッチを入れ、炊き上がった時黒コショウをかけて完成

★ ハムやソーセージを入れたり、スープの素を変えてみたり... とアレンジ自由♪

★ カップスープといえばパンになりがちですが、ご飯ならパンより腹もちがいい!

鎌倉女子大学 実習生