

リゾットもグルミールで簡単

# きのこのチーズリゾット



調理時間 約 40分

## 材料 2人分

米 1合  
オリーブ油 適量

A [ 白ワイン 大さじ2  
ピヨンスープ 400cc  
ローリエ 1枚

しめじ 1/2パック  
エリンギ 1/2パック

粉チーズ 大さじ2  
ピザ用チーズ 大さじ2  
塩 適量  
こしょう 適量

パセリ 少々

## 作り方

1. 米は洗わずオリーブ油で中火で炒め、熱々のAを少量ずつ加えます。
2. 1にしめじ、エリンギを加え、蓋をして弱火で20分加熱、消火。10分減圧。
3. 2にチーズを加え、塩・コショウで味を調べてお皿に盛りつけ、パセリをふります。