



ビルトインコンロ
Rinnai DELICIAで
作る!!

ビタミンたっぷり! バーコンとアボカドのリゾット

リゾットも炊飯釜で簡単につくれます!

材料 (4人分) 調理時間45分 (米の浸水時間は除く)
カロリー-1人分448kcal

- バーコン 100g
- アボカド 1個
- オリーブ油 大さじ1
- 玉ねぎ(みじん切り) . . . 1/4個分
- 米 1.5合
- コンソメの素 1個
- 塩 小さじ1/2
- 水 適量
- 粉チーズ 適量
- ピンクペッパー 適宜

作り方 ※専用炊飯釜を使用

- ① バーコンは1cm幅、アボカドは1.5cm角に切る。
- ② 専用炊飯釜にオリーブ油を熱し、玉ねぎを加えて炒め、しんなりしたらバーコンを加えてさっと炒める。さらに米を加えて、米の表面が透明になるまで炒める。
- ③ ②にコンソメの素と塩を加え、米3合を炊く場合の水の分量を炊飯釜に入れ、蓋をする。
- ④ 炊飯スイッチを押し、[ごはんモード]を選択して点火する。
- ⑤ 炊きあがったらアボカド、粉チーズを加えてさっくり混ぜ、ピンクペッパーを散らす。