

Rizotto à la Courge かぼちゃのリゾット



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(4~5人分)

ズッキーニ	1本 130g
玉ねぎ	200g
ピーマン	2個 70g
シイタケ	60g
ヒラタケ	60g
オリーブオイル EXV	20g
にんにくペースト	10g
ブーケプロヴァンサル	15g
塩	4g
*炊いたお米(固め)	220g
*ベーコン	80g
*チキンブイヨン1個+水	200ml
かぼちゃのスープの【Base】	300g



【トッピング】

ブルーチーズ

フレッシュトマト



作り方

① 野菜、ベーコンを角切りにして、炒め、塩をふる。



② ②に固めに炊いたお米、チキンブイヨン+水を入れ、弱火で煮込む。



③ 汁気がなくなったらかぼちゃのスープの **Base** を入れ中火で温める。



④ 飾りにブルーチーズ(青カビタイプのチーズ)とフレッシュトマトをのせ、チキンブイヨン(分量外)を振りかける。

