

# 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。

