

我が家のレシピ大募集

料理名 濃厚 フーズリゾット

保護者名(児童名) 大*蒼人

材料	分量	作り方
玉ねぎ	中1個	① ニュニスは みじん切りにして ホーグオイルで 香りが 出さまで 弱火で 炒める ② 大さじの みじん切りにした 玉ねぎと しめじを 加え、 中火で 炒める ③ 米を加え 白っぽくなるまで 炒める ④ 水と コシヤ、 和風だし を加え 中火のまま 15分ほど 炊く ⑤ 水が 少な になったら 牛乳を加え お好みの 硬さになるまで 炊く。 ⑥ 火を 止め フーズを 混ぜ合わせ。 盛り付け後には グラックハルビーを お好みで 振りかけ 完成。
にんにく	3片	
しめじ	1/2パック	
生米	1合	
コシヤ	5g	
和風だし	大1	
水	400cc	
牛乳	300cc	
ホーグオイル	適量	
グラックハルビー	"	
ソーダ用フーズ	お好み	
ウインナー	5~6本	
(3人分)		

材料

