ベーコンとアボカドのリゾット

甘



調理時間 約45分(浸水時間を除く)
カロリー 448kcal

材料 (4人分)

ベーコン	100g
アボカド	1個
オリーブ油	大さじ1
玉ネギ(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

1. ベーコンは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、玉ネギを加えて炒め、しんなりしたらベ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. 炊きを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。

ビタミンがたっぷりアボカドを使ったリゾットが炊飯釜で簡単につくれます。