カルボナーラ焼き飯



調理時間	20分
カロリー	1961kcal

材料	(4人分)
ご飯	400g
バター	15g
（ソース）	
全卵	1個
卵黄	3個
生クリーム	80cc
牛乳	80cc
ベーコン	2枚
玉ねぎ	60g
塩	小さじ1/2
コンソメ	小さじ1
黒こしょう	適量
ピザチーズ	100g
あればパセリのみじん切り	適量

作り方

1. ベーコンは幅1cmに切る。玉ねぎはみじん切り。温かいご飯にバターを混ぜる。
2. ソースの材料をボウルに合わせ、ベーコン、玉ねぎを混ぜる。
3. ご飯をココットに敷きつめ、(2)のソースをまんべんなくご飯の上にかける。
4. ピザチーズをまんべんなくのせたら蓋をしてグリルに入れ、「ココット」のタイマー設定で15分焼く。焼き上がりにパセリのみじん切りを散らす。

ご飯の上にカルボナーラソース、チーズを乗せて焼く、子供も大人にも人気のメニューです。