



“口当たりやさしい”キノコのポンチーズリゾット

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

煮込みポンスープで、コトコトと炊き上げた本格派のリゾット。
とろけたチーズと、こんがり香ばしいキノコがおいしさを引き立てます。

香り

彩り



作って *Eating!*
食べてみました。

ポンジュースの酸味とチーズのまろやかさが相性良く、その上、キノコの旨味と食感がマッチして、クセのない食べやすい味です。スライスチーズが溶けきれていない温かいうちに食べる方が風味もより豊かです。

▶ 作り方

1. 米は洗わないようにする。たまねぎは細かくみじん切りにしておく。
2. 煮込みポンスープの材料をすべて混ぜ合わせておく。
3. 厚手の鍋にバターを熱してたまねぎを炒め、しんなりしたら米を加え、全体にバターをなじませる。米が半透明になったところで、煮込みポンスープを半分入れる。
4. 沸騰したら弱火にし、残りの煮込みポンスープを3回に分けて加え、約35分煮込む。米が柔らかくなりすぎるので、混ぜすぎないようにする。途中、煮込みポンスープがなくなったら水を少しずつ足し入れ、米が好みの固さになったら火を止める。
5. 塩・あらびき黒こしょうで味を調え、溶けるタイプのスライスチーズを手でちぎりながら加えて、余熱で少し溶かす。
6. 【トッピング具材】
しめじは石つきを切り落としてほぐしておく。マッシュルームは1/4に切る。フライパンにオリーブオイルを熱して、しめじ・マッシュルームを炒める。炒めたら火を止め、塩・こしょうで味を調えてから、粉チーズ・パセリを加える。
7. 器に盛り、トッピング具材を添えて、できあがり。

▶ 一口メモ

2人分が作りやすい分量です。
キノコ類は「エリンギ」などを追加すると、食感や風味がさらに増します。

▶ 材料(2人分)

- 米(無洗米)…………… 80g
たまねぎ…………… 70g(中1/3個)
バター…………… 20g
塩…………… 少々
あらびき黒こしょう………… 少々
溶けるタイプのスライスチーズ… 1枚
- ▷ 煮込みポンスープ
ポンジュース…………… 200ml
水…………… 400ml
コンソメ…………… 小さじ2
塩…………… ひとつまみ
- ▷ トッピング具材
しめじ…………… 50g(1/2パック)
マッシュルーム…………… 50g(1/2パック)
オリーブオイル…………… 大さじ2
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々
粉チーズ…………… 小さじ1
パセリ(乾燥)…………… 少々

