

干葉の旨味を利用し、
濃厚リゾットに。



川俣菜のミルクリゾット

採れたて

干葉

大人向け

材料 (4人分)

川俣菜 (茹でたもの)	100g	熱湯	150ml
川俣菜 (干葉)	100g	牛乳	800ml~
米 (研がない)	1合(150g)	ローリエ	1枚
玉ねぎ	1個	コンソメ	1個
ベーコン	50g	塩	小さじ1/2
バター	20g	黒こしょう	少々
		粉チーズ	30g

作り方

- 1 川俣菜と玉ねぎはみじん切りに、ベーコンは1cm幅に切りそろえる。(川俣菜の葉の部分は縦横に包丁を入れること)
- 2 玉ねぎをバターでじっくり炒め、焦げる前にベーコンと干葉、米を加え、米が透明になるまで炒める。
- 3 熱湯を加え米を中火で煮る。水分がなくなったら牛乳を少しずつ加え、米が柔らかくなるまで15分程火を通す。直前に刻んだ川俣菜(茹で)を入れ、混ぜ合わせる。
- 4 塩と黒こしょうで味を調え、フライパンを火からおろし、粉チーズをかけたら完成。



POINT

米は研がないことと、煮込んでいる間は木べらで混ぜすぎず、放置気味にすると、ベタっとせずお店の味に近づけます。干葉を使うと、味に深みが出ます。