＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：2人分

- リゾット用米：200g
- オリーブオイル：大さじ2
- 白ワイン：100ml
- チキンブイヨン：500ml
- トマトピューレ：100g
- ビーツジュース：100ml
- パルメザンチーズ：50g
- 塩：適量
- 黒胡椒：適量

作り方

1. フライパンにオリーブオイルを熱し、リゾット用米を炒める。白ワインを加えてアルコールを飛ばす。
2. チキンブイヨンを少しずつ加えながら炒める。米が透明になってきたら、トマトピューレを加えて混ぜる。
3. 最後にビーツジュースを加えて混ぜ、火を止める。パルメザンチーズを混ぜてから、塩と黒胡椒で味を調えて完成。