

## きのこのクリームリゾット



🕒 調理時間 25分

🍲 使用した鍋 両手ナベ 3.0L

### 【材料】4人分

しめじ	1/2パック
エリンギ	1本
マッシュルーム	4個
ベーコン	2枚
無塩バター	10g
米	1.5カップ
白ワイン	80cc
水	1カップ
顆粒コンソメ	大さじ1/2
牛乳	150cc/100cc
生クリーム	50cc
塩	各少々
ホワイトペッパー	
イタリアンパセリ (みじん切り)	適量

### 🍴 調理手順

1. しめじ、エリンギは下の部分を切り落とし、しめじは小房にわけ、エリンギは長さ半分に切って手でさく。マッシュルームは薄切りにする。ベーコンは5mm幅に切る。
2. ビタクラフトの鍋にバターを入れて中火にかけ、**(1)**を入れて炒め、サッと洗った米を入れてさらに炒める。米に透明感が出てきたら白ワインを入れてアルコールを飛ばし、水、顆粒コンソメを入れてフタをし、中火にかける。蒸気が上がれば弱火で10分加熱する。
3. **(2)**に牛乳150ccを入れてフタをし、蒸気が上がれば7分加熱し、牛乳100cc、生クリームを加え、塩、ホワイトペッパーで味をととのえ、イタリアンパセリを散らす。