

## 簡単アルデンテ！きのこミルクリゾット

調理時間: **10分**      カロリー: **357 kcal**



### 材料

《2人分》

しめじ	80g
しいたけ	2枚
ロースハム	2枚
バター	10g
ごはん	200g
牛乳	300cc
顆粒コンソメ	小さじ2/3
ピザ用チーズ	50g
パセリ(みじん切り)	適量
塩、ホワイトペッパー	各少々

### 作り方

1. しめじとしいたけは石突きを切り落とし、しめじは子房にわけ、しいたけは軸を残したまま4等分に切る。ハムは1cm角に切る。
2. ビタクラフト鍋にバターを入れて中火にかけ、1を加えてさっと炒める。
3. きのがしんなりすればごはん、牛乳、顆粒コンソメを入れてさっと混ぜ、ピザ用チーズを散らしてフタをし、蒸気が上がり、ペーパーシートがかかれば弱火にして5分煮る。塩、ホワイトペッパーで味をととのえ、パセリを散らす。