



春ごぼうのリゾット

繊維が柔らかく、香り豊かな新ゴボウ。皮の近くに栄養や風味があるので、泥を落とし表面をこそげる程度で下ごしらえはOK！アクも少ないので、水に晒さずに調理しても大丈夫です。

【材料】

新ゴボウ	1/4本
タマネギ	1/4個
生米	1/2合
オリーブオイル	大さじ3
白ワイン	30ml
お湯	300ml
固形スープの素	1個
生クリーム	20ml
パルメザンチーズ	適量
塩・コショウ	適量

【作り方】

1. 新ゴボウは皮を薄くこそげ落としささがきにする。タマネギはみじん切りにする。お湯に固形スープの素を溶かしておく。
2. フライパンにオリーブオイルを入れ、タマネギと水気を切ったゴボウ(1)を炒める。米を加え、透き通るまで炒めたら白ワインを入れる。
3. アルコールを飛ばしてからスープ(1)を2～3回に分けて加えていく。米にやや芯が残る程度になったら生クリームとパルメザンチーズを加える。
4. 塩コショウで味を調えたら皿に盛り、素揚げのゴボウを添える。

※ 生米は洗わずにそのまま使います。