

【料理名】  ホワイトリゾット	高等学校名	高知県立高知丸の内高等学校
	チーム名	チームまるのん
	代表者氏名	しきじ 敷地 しほ 志穂

## 材料（4人分）

## 【ホワイトソース】

牛乳・・・400ml

バター・・・40g

薄力粉・・・大さじ2

塩・・・小さじ1/2

こしょう・・・少々

## 【リゾット】

生姜・・・少々

ベーコン・・・適量

とろけるチーズ・・・7枚

塩こしょう・・・少々

卵・・・4個

たまねぎ・・・1/2個

水・・・500g

コンソメキューブ・・・2個

ご飯・・・400g

パプリカ（赤・黄・緑）・・・各1/2個

パセリ・・・少々

## － 作り方 －

- ① フライパンに薄力粉を入れて、牛乳で溶きのばして、バター、塩、こしょうを入れ弱火で混ぜる。
- ② 全体がもったりしてきたら、火からおろす。
- ③ 水を沸騰させてから火を消し、卵を入れて15分置く。
- ④ たまねぎ、生姜、パプリカ、ベーコンをみじん切りして、  
ベーコンは5mm幅で切る。
- ⑤ ベーコンから炒めて、たまねぎ、生姜、パプリカを炒める。
- ⑥ パセリを細かく切り、水でさらす。
- ⑦ ⑤で炒めたものに、水、ご飯、コンソメを投入。  
そのとき、パプリカを半分取っておく。
- ⑧ コンソメが溶けたら、ホワイトソースとチーズを入れる。
- ⑨ ホワイトソースリゾットができたら、パプリカをまわりに入れて、卵を中心に。  
その上にパセリをのせる。

## アピールポイント

寒くなってきた冬に丁度いいあたたかさ。  
生姜もあって体が暖まるし、パプリカで食感を出して少し食べごたえもだした。

