

させぼ地魚 ブイヤベースリゾット

約2人分

材料……ブイヤベースの残りで

- ◆ ブイヤベースの残り鍋底から2~3cm
- ◆ 無洗米…150cc ◆ 水…400cc ◆ コンソメ…4.5g



recipe

1 鍋を火にかける

ブイヤベースを残した鍋を火にかけます。中心がふつふつと沸騰してきたら、米、水、コンソメを入れよく混ぜ合わせます。



2 加熱する

沸騰したら鍋をして弱火で10分くらい加熱します。

米の硬さはお好みで調節してください。

3 味を整える

2の米の硬さを確認して、塩こしょうで味を整えたら出来上がり。



Check!
好んで温泉卵などをトッピングしても美味しい

米の硬さはお好みで。追加で加熱して調整してください。

Check!

ブイヤベースの作り方

ブイヤベースの作り方はこちら

