

# ほたるいかのチーズリゾット ふんわりとろろのせ

Graceful Kitchen 甲斐優美さん



## POINT

「富富富」の粒感を楽しむ、レンジで作れる簡単リゾット。ベースのホタルイカの浜干しから煮出した旨みに、とろろを混ぜながら食べることで昆布の旨みが加わり、一層美味しく召し上がれます。白ワインによく合います。

## ○材料

[2人分]

米「富富富」	1/2カップ
玉ねぎ	50g
絹さや	4枚
幸のこわけ「ほたるいか浜干し」	10g
水	250ml
白ワイン	50ml
すりおろしにんにく	小さじ1/2
コンソメ顆粒	小さじ1/2
塩「黒部の塩」	ひとつまみ
バター	10g
シュレッドチーズ	30g
白胡椒	少々
白とろろ	適量

## ○作り方

[調理時間:20分]

1. 玉ねぎをみじん切りにする。絹さやはへたと筋を取り、斜め切りにする。
2. 大きめの耐熱ポウルに米、ほたるいか浜干し、水を入れ、ふんわりとラップをし、600Wの電子レンジで約10分加熱する。**1**と**A**を加えて混ぜ合わせたら、再度ふんわりとラップをし、追加で約4分加熱する。
3. ラップを外し、**B**を加えてよく混ぜ合わせたら器に盛り付ける。白とろろのをせる。