

# ラタトゥイユ風トマトリゾット

栃木県産 コシヒカリ を使用



## 材料 (4人分)

- A
- 1 お米 2合
  - 2 人参 1本
  - 3 しめじ 1袋
  - 4 ピーマン 2個
  - 5 れんこん 150g
  - 6 ベーコン 100g
  - 7 にんにく 1片
  - 8 オリーブオイル 大さじ1
  - 9 トマトソース 1缶
  - 10 塩麴 大さじ2
  - 11 塩、胡椒 少々

## 作り方

- 1 お米を研ぎ、炊飯をする。
- 2 ご飯を炊いている間にAの食材を一口大に切る。
- 3 フライパンでオリーブ油とにんにくを弱火で炒め、香りが立ったら、ベーコンを炒める。
- 4 Aの食材を加えて炒め、油が回ったら、トマトソース、水400ml、塩麴を入れ、中火で15分ほど煮る。
- 5 炊いたご飯を加え、さっと火を通し、塩麴、塩、胡椒で味を整える。
- 6 器に盛り付け、お好みでバジルを加える。

## 工夫した ポイント

- ・味付けに塩麴を加え、旨味とコクを引き出しました。