

## サラダそら豆のリゾット

<< エメラルドグリーンの鮮やかさを活かして! >>



### ----- 材料 (2人分) -----

・サラダそら豆 (鞘と薄皮をむいたもの)	30粒
・米	2/3カップ
・白ワイン	大さじ2
・熱湯	2カップ
・オリーブオイル	大さじ1
・バター	10g
・粉チーズ	大さじ2
・塩	適量
・ホワイトペッパー	適量

### ----- 作り方 -----

- ① 鍋にオリーブオイルと米を入れて中火にかけ、しっかり炒める。一つまみの塩と白ワインを加えて炒め、熱湯1カップを注ぐ。米の表面が乾かないように、熱湯を2~3回に分けて足しながら、15分間加熱する。
- ② サラダそら豆を加え、さらに2分間加熱する。火を止めてバターと粉チーズを溶かし込み、塩、ホワイトペッパーで味をととのえる。

### ※POINT

お米は洗わずに使うと味わい深く仕上がります。

