

小さいフライパンに冷やご飯、
ベーコン、チーズ、牛乳を詰めて
フタをして煮るだけ。
とろりとしたリゾットになります。



小田真規子の
即席ごちそう
レシピ

第8回

冷やご飯とベーコンで
トロトロリゾット

材料（1人前）

冷やご飯100g
バター10g
スライスベーコン 2枚
ミニトマト 2個
牛乳 3/4~1カップ
ミックスチーズ30g
パセリ 適宜
塩こしょう 少々

- 1 ベーコンは2cm幅に切り、ミニトマトは4等分に切る。
- 2 20cmのフライパンまたは小鍋に冷やご飯と①のベーコンを広げ、バターをちぎって散らす。
- 3 牛乳を注ぎ、チーズを散らし、フタをして中火にかける。
- 4 牛乳が煮立ってきたら、弱火で3分煮る。
- 5 フタを取り全体を軽く混ぜ合わせ、ミニトマトを加えてさらに1分ほど煮たら、塩こしょうで味を調える。
- 6 盛りつけて、ちぎったパセリを散らす。



所要時間
20
min

おだ まきこ 料理研究家。スタジオナッツ主宰。美味しく、わかりやすく、長くつくり続けられる料理をモットーに、メニュー提案、レシピ制作に努める。著書は100冊を超える。