



ウェル コンソメレシピ

*写真は調理の一例です

記事の無断転用は禁止いたします

株式会社 シイ・アイ・オー・ジャパン

<http://www.ciojapan.co.jp/>

ブログ(レシピほか) <http://ciojapan.exblog.jp/>

持ち寄りパーティー、おもてなしに!

おそうめんの コンソメジュレ サラダ仕立て



材料 (広口の高さ・直径8センチほどのグラスを使用、4つ分)
そうめん 1束、 ツナ缶 (80g) 1缶、
プチトマト 4個、 ルッコラ 4枚、
野菜コンソメ 小さじ3杯、 お湯 300cc、ゼラチン 4~5g

作り方

- 1)ボウルにお湯とコンソメを入れ溶かす(味は濃い目に)
- 2)ゼラチンをいれ、よく溶かす
(コンソメ100ccに2~2.5g程)
- 3)冷水でさまし、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4)グラスに茹でたそうめん、コンソメジュレ、ルッコラ、
プチトマト、ツナ缶の順にのせて出来上がり♪

ポルチーニブロードのリゾット



材料 (2人分)

- ・米 1合弱 (約150g)、
 - ・たまねぎ 中 1/2個
 - ・しいたけまたは
マッシュルーム 100g
 - ・にんにく 1/2片
 - ・白ワイン 100cc
 - ・オリーブオイル大さじ2~3
 - ・粉チーズ 適量
- <リゾット用スープ>
- ・ポルチーニブロード 小4
 - ・お湯 500cc

作り方

- 1)きのこ類 (石づきをとる)、にんにく、玉ねぎをみじん切りに
- 2)ポルチーニブロードをお湯にとかしておく
(冷めないように注意、お鍋でごく弱火で保温しておくとお楽です)
- 3)鍋にオリーブ油を入れ熱し、たまねぎを加えて中火で炒める
- 4)たまねぎが透き通ってきたら、きのこを入れ炒める
- 5)きのこがしんなりしたら、白ワインを入れアルコール分を飛ばし
米を加えてさらに炒める
- 6)米が半透明になってきたら、熱々のスープをお玉1杯分加える
- 7)火をやや弱めて時々木じゃくしでかき混ぜながら、米がスープを
吸ったらまたお玉1杯分ずつののスープを加え、なくなったら加えて
・・・を繰り返す
- 8)スープを加えはじめてから10分くらいのところで米を食べてみ
て、少し芯が残る状態になるまで7を繰り返し火を入れます
- 9)お好みで粉チーズをふって、召し上がれ♪