

いちご煮のリゾット



<材料：2～3人分>

| | | |
|----------|-----------|-------------------------|
| お米 | 1合 | ※今回は岩手県産『銀河のしずく』を使用 |
| いちご煮 | 1缶 | ※今回は岩手県産『いちご煮(415g)』を使用 |
| 水 | 300～400ml | |
| 酒 | 大さじ1 | (白ワインでも可) |
| 玉ねぎ | 1/4個 | (みじん切りにしておく) |
| パルメザンチーズ | 適量 | |
| オリーブオイル | 大さじ1/2 | |
| バター | 大さじ2 | ※今回は『小岩井純良バター』を使用 |
| 塩・こしょう | 適量 | (各ひとつまみ程度) |

<作り方>

- ① いちご煮の汁と具を分けておく
*汁はお米を煮るときに、ウニとアワビは盛り付けのときに使う
- ② フライパンを熱してオリーブオイル、バター大さじ1、お米を入れて中火で炒める。
お米が透き通ってきたら玉ねぎを加えてさらに炒める
*お米は研がずにさっと水で洗う程度でOK
- ③ いちご煮の汁と酒(又は白ワイン)、水300mlを②に入れ、お米の芯が少し残るくらいまで弱火で煮る
*水分が無くなってもお米が固いようなら、さらに水100mlを足して煮る
- ④ 最後に③にバター大さじ1と削ったパルメザンチーズを入れてよく混ぜ、味見をして足りないようなら塩・こしょうで味を調える。お皿に盛り付け、ウニとアワビをのせる
*仕上げにお好みで小ネギなどを散らせば彩りもアップ

◇いわて食材が買える「いわて銀河プラザ Online Store」はこちら <https://ginpura.raku-uru.jp/>