

ベーコンのごま入りリゾット

おうちで作る簡単イタリアン！

*エネルギーは1人分の値です



調理時間 25分

カロリー 675kcal

できあがり 4人分

材料

ベーコン	250g
米	2合
玉ねぎ	1/2個
オリーブオイル	大さじ2
熱湯	900ml
皮むきタイプいりゴマ	大さじ4
オリーブオイル（仕上げ用）	大さじ2
粗びき黒こしょう	少々

作り方

- 1 ベーコンは2cm幅に切り、玉ねぎはみじん切りにします。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコンをカリカリになるまで炒めます。
- 3 玉ねぎと米を加えて炒め、米が白っぽくなったら、熱湯をひたひたに加えて、フライパンのそこを木べらでこそげながら混ぜて煮ます。水分がなくなったら、おたま1杯分ずつ熱湯を足し、その都度、混ぜながら煮ます。
- 4 熱湯を加え終わったら、皮むきタイプいりゴマを混ぜて器に盛り、オリーブオイルをまわしかけてこしょうをふります。