



新タマネギ

春の新タマネギならではの自然な甘味を楽しめます。

新たまねぎのリゾット



【材料】(4人分)

米	2合
水	炊飯器に合わせて適量
新タマネギ(葉付き)	1個
ニンジン	50g
バター(またはマーガリン)	小さじ1
コンソメキューブ	2個
塩・コショウ	少々

【作り方】

- 1 タマネギは2cmの角切りに、葉は1~2mmの斜め切りにする。ニンジンのみじん切りにする。
- 2 米をといで炊飯器に入れ、水を「おかゆ」の2合の目盛りまで入れ、①の角切りのタマネギ、コンソメキューブ、バター小さじ1/2を入れ、「おかゆモード」で炊飯する。
- 3 ①の新タマネギの葉とニンジン、を、レンジで1分程度加熱する。
- 4 ②が炊き上がったら、残りのバターと③を入れて1分程度蒸らし、塩・コショウで味を整える。