

# 料理名 栗のクリームリゾット風

材料 (2人分)

冷や飯…150g  
ベーコンスライス…2枚  
むきアサリ…30g  
ゴボウ（ささがき）…1本  
むき栗…6個  
パルメザンチーズ…大さじ1  
塩・こしょう…適宜  
オリーブ油…大さじ1  
ニンニクみじん切り…小さじ1/2  
白ワイン…大さじ1  
水…100ml  
生クリーム…100ml  
パセリ…適宜  
油…適宜



## 作り方

- (1) ゴボウは水気を切り、180度の油で素揚げにし、軽く塩を振っておく。むき栗は塩を入れて水から下ゆでする。
- (2) フライパンにオリーブ油とニンニクみじん切り、細切りにしたベーコン、むきアサリを入れて弱火にかけ、3、4分炒め香りを出す。
- (3) (2) のフライパンを強火にし、白ワイン、水の順に入れ、冷や飯、(1) のむき栗を入れ、木べらで混ぜ合わせ生クリームを入れる。塩・こしょうで味を調え、パルメザンチーズを入れ混ぜ合わせる。
- (4) (3) を器に盛り付けて刻んだパセリをかけ、(1) の揚げたゴボウを天に盛って出来上がり。