

ヤ白まだきし『トマトの和風白だしリゾット』

材料(2人分)

米	1カップ
シーフードミックス(冷凍)	100g
にんにく	1片
玉ねぎ	1個
トマト	1個
オリーブオイル	2ml
水	1/2小さじ
白だし	360ml
かけだし	40ml
万能ねぎ(小口切り)	適量



作り方

- ① 鍋に※を入れ温めておく。
- ② 米は手早く洗う。にんにく、玉ねぎはみじん切りにする。トマトは、くし形に切る。
- ③ 鍋にオリーブオイルを熱し、にんにく、玉ねぎを炒める。香りがたら、シーフードミックスを加え軽く炒める。
- ④ ③に米を加えて、混ぜ合わせたら①を加え、フタをして弱火で12分ほど煮込む。
- ⑤ ④にトマトを加えて、ひと煮立ちしたら火を止め、かけだしを加えひと混ぜして器に盛り、万能ねぎを散らす。