

みんなで楽しもう新潟の名物🔍



説明

皆さんも知っている通り新潟県では、お米の生産量が全国でNo.1です！
他にも卵の生産量が多いです。
なので、私は新潟県で生産量が多いお米を使った料理、リゾットにしました。

材料

水	300ml
固形コンソメ	1個
卵	1個
お米	約お茶碗 2 杯分
スライスチーズ	2枚
塩	少々

作り方

1,下準備

- ・固形コンソメを包丁で砕いておく
- ・卵を割りほぐしておく

2,鍋に水300mlとコンソメを入れ火にかけて、沸騰させる

3,②にご飯を入れて軽く混ぜ、再沸騰したら卵を入れてまた軽く混ぜる

4,ある程度卵が固まったら(約15秒)火をとめ、器に入れてスライスチーズを入れる

5,最後にお好みで塩、コショウをかけて完成!!

1 材料




2 作っている所




3 出来上がり写真





最後に

いかがだったでしょうか
是非みなさんも新潟県産の食材で作ってみ
て下さい!!





おわり