

チーズたっぷり濃厚な味わいに

優秀賞



調理時間
60分

トマトリゾットのクロック in チーズ

《河村 紘仁さん》

作り方

材料〈4人分〉

【事前準備】

米を洗い、ざるに上げて水を切る。

【リゾット】

1 玉ねぎはみじん切り、ベーコンは1cm幅に切る。トマトは粗くつぶしてボウルにいれておく。

2 フライパンにオリーブ油と玉ねぎを入れ、弱火で加熱し、しんなりしたらベーコンを入れて炒める。

3 2に米を加え、弱火で焦げないように炒め、米が透き通ってきたら牛乳①、トマト、コンソメ顆粒を入れる。

4 時々かき混ぜながら15分ほど加熱し、チーズ①を加えて塩・胡椒で味を調える。

5 4をバットに広げ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷ます。

【ホワイトソース】

6 フライパンで有塩バターを弱火で溶かして、小麦粉を入れ、ひとまとまりになるまで炒める。

7 6に牛乳②を少しずつ加え混ぜながらとろみがつくまで加熱する。

8 Aを加え、よく混ぜて味を調える。

【クロック】

9 5を4人分に分け、ラップの上にリゾットを広げ、中央にチーズ②をのせる。チーズを包み込むようにして形を整える。

10 小麦粉→溶き卵→パン粉の順で9に衣をつける。

11 フライパンにクロックが半分隠れるくらいの油を入れて加熱し、油が温まったら強火の油に10を入れ、転がしながら1分揚げる。

12 11を盛り付け、8のホワイトソースをかけて完成。

Point

- クロックを小さめに作ることで熟々の状態を楽しむことができます。
- リゾットの具材は好きなようにアレンジできます。

【リゾット】

米……………1/2カップ(85g)
ベーコン……………2枚
玉ねぎ……………中1/4玉
トマト……………大1個
オリーブ油……………大さじ1
コンソメ顆粒……………3g
塩・胡椒……………少々
牛乳①……………200ml
ピザ用シュレッドチーズ①……10g

【ホワイトソース】

小麦粉……………10g
有塩バター……………20g
牛乳②……………200ml
お湯……………50ml
A コンソメ顆粒……小さじ1/2
塩・胡椒……………少々

【クロック】

ピザ用シュレッドチーズ②……20g
小麦粉……………25g
卵(Mサイズ)……………1個
パン粉……………30g
揚げ油……………100~200ml