

食材2つだけ!

アスパラ

×

ベーコン



調理時間

10分

レンジで簡単!お夜食にもおすすめ

## アスパラとベーコンのレンジリゾット

材料 (1人分)

ベーコン(スライス)..... 1枚

アスパラ..... 1本

ご飯..... 100g

コンソメ ..... 小さじ1/3

塩・こしょう ..... 少々

パルメザンチーズ(好みで)

..... 適宜

### 1 材料を切る

アスパラは根に近い部分はピーラーで薄く皮をむき、4cmの長さに斜め切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。

### 2 レンジ加熱する

大きめの耐熱ボウルに1とご飯、水100ml(分量外)、コンソメを入れてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで2分加熱する。一旦取り出し、混ぜてラップをかぶせ、さらに600Wで2分加熱する。

### 3 仕上げ

塩・こしょうで味を調え、器に盛り付ける。好みでパルメザンチーズをふる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索