

作品名	ミルクチーズリゾットinハンバーグ		
ポイント	・生米から作る本格派!?のリゾットは、牛乳の濃厚でまろやかな味わいです。 ハンバーグの中からチーズとともに、とろけ出します。		
材料	牛乳 550ml		
4人分	<リゾット> 牛乳 500ml 米 70g (うるち米60g、もち米10g) オリーブ油 30ml ベーコン 50g 玉ねぎ 1/2個 にんにく 1かけ 粉チーズ 大さじ1 バター 20g 白ワイン 50ml 粗びき黒こしょう 少々	<ハンバーグ> 牛豚ひき肉 500g パン粉 大さじ4 卵 1個 バター 20g 牛乳 50ml ナツメグ 適量 塩、こしょう 適量 スライスチーズ(溶けるタイプ) 4枚 <飾り> ベビーリーフ 適量 ミニトマト 適量	<トマトソース> トマト缶 玉ねぎ にんにく 1かけ 赤ワイン 顆粒コンソメスープの素 大さじ1弱 塩、こしょう 適量 <バジルソース> バジル 3枝 にんにく 1かけ くるみ 40g 粉チーズ 大さじ2 オリーブ油 120ml
作り方	<p>①ベーコンは8mm角に切り、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。</p> <p>②米をオリーブ油で炒め、ベーコン、玉ねぎ、にんにくを加え、白ワインを入れ炒めながらアルコールをとばす。中火で少しずつ牛乳(500ml)を加え、粉チーズ、バター、塩、粗びきこしょうで味を調える。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。</p> <p>③ボウルにひき肉、パン粉、卵、牛乳、塩、こしょう、ナツメグを混ぜ、ハンバーグだねを作る。</p> <p>④トマト缶、玉ねぎ、にんにく、赤ワインを煮込み、コンソメ、塩、こしょうを加えて更に煮込み、トマトソースを作る。</p> <p>⑤バジル、にんにく、くるみ、粉チーズ、オリーブ油をハンディブレンダーで混ぜ、バジルソースを作る。</p> <p>⑥ハンバーグ生地に②のリゾット、スライスチーズを入れて包み、フライパンで焼く。</p> <p>⑦⑥が焼けたら器に盛り、トマトソース、バジルソースをかける。まわりにベビーリーフ、トマトを飾る。</p>		