

作品名	カリッ！とろっ！栃木を旅する3種のスティックリゾット		
ポイント	牛乳以外にも乳製品をたくさん使用しました。春巻きのように仕上げ、手軽に食べてもらえるようにしました。様々なアレンジで栃木を楽しんでもらいたいです。		
材料 4人分	牛乳 300ml 〈リゾット〉 ご飯・・・・・・・・300g 玉ねぎ・・・・・・・・1/2個 マッシュルーム・・・3個 ベーコン・・・・・・・・2枚 にんにく・・・・・・・・1かけ バター・・・・・・・・40g 牛乳・・・・・・・・300ml コンソメスープの素・・・小さじ2 塩・・・・・・・・適宜 こしょう・・・・・・・・適宜	揚げ油・・・・・・・・適量 春巻きの皮・・・・・・・・12枚 水溶き小麦粉 小麦粉・・・・・・・・大さじ1 水・・・・・・・・大さじ1 (A) スライスチーズ(溶けるタイプ)・・・4枚 フィラタスティックチーズ・・・30g 生湯葉(市販)・・・60g	(B) トマトケチャップ・・・小さじ2 パセリ(みじん切り)・・・1g程度 鷹の爪(種を取ってみじん切り)・・・適宜 (C) カレー粉・・・小さじ2 コーン・・・・・・・・10g らっきょう漬(みじん切り)・・・30g ベビーリーフ・・・・・・・・適量 ミニトマト・・・・・・・・8個
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ① ご飯を流水でさっと洗い、水けをきる。 ② フライパンにバターを熱し、みじん切りにしたにんにくを香りが出るまで炒める。 ③ 薄切りにした玉ねぎを加え、しんなりするまで炒める。 ④ 1cm幅に切ったベーコン、薄切りにしたマッシュルームを加え、火が通るまで炒める。 ⑤ ご飯、牛乳、コンソメを加え、全体をなじませ、塩、こしょうで味を調える。 ⑥ ⑤を3等分し、それぞれ(A)、(B)、(C)を加えて春巻きの皮で巻く。巻き終わりに水溶き小麦粉でとめる。(3種の具を各4本作る) ⑦ 180℃の油できつね色になるまで揚げる。 ⑧ 器に盛り、ベビーリーフとミニトマトを添える。 		
写真			