

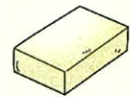


そうざい じ ぼ さんぶつ コンビニ総菜×地場産物

今回は、^{こんかい}腹持ちがよいお餅を使った^{はらもち}主食レシピを紹介し^{もち}ます。冷蔵庫にある^{しゅしよく}野菜を使って^{しょうかい}真だ^{れいぞうこ}くさんに^{やさい}する^{つか}と^ぐビタミンがたっぷりとれますよ。



みそ・で・リゾット



《材料》 1人分

- ・お餅 ^{もち} 1切れ
- ・ごはん ^{ちや} 茶わんに軽く1杯 ^{かる} ^{はい}
- ・即席みそ汁 ^{そくせき} ^{しる} 1袋 ^{ふくろ}
- ・冷蔵庫にある野菜 ^{れいぞうこ} ^{やさい} 80g位 ^{くらい}
- （ほうれん草・小松菜・レタス・
トマト・白菜・にんじんなど）
- ・とろけるチーズ ^{てきりよう} 適量



《作り方》

- ① 野菜は食べやすい大きさに切っておく。
 - ② 即席みそ汁を定量の湯の1割増しで溶いておく。
 - ③ お餅を1cm角位に切る。
 - ④ 鍋に①・②・③とごはんを入れて中火より弱い火で8～10分程度煮る。
 - ⑤ 仕上げにとろけるチーズを入れてかき混ぜる。
- ◎ 野菜はお好みのものでいいです。

ポイント

- * みそ汁とチーズ、野菜の旨味と塩分で、調味料は不要です。
- * お餅が入るので腹持ちがよいです。トロトロになるのが苦手な人は、お餅を入れてからの煮込む時間を短くしてください。
- * 使用する汁物によって、いろいろな味が楽しめます。