

チーズと夏野菜のクリームリゾット& マチェドニア(イタリアのフルーツポンチ)

★マチェドニア(イタリアのフルーツポンチ)



<材料> 4人分

りんご … 1個	(シロップ)
キウイ … 2個	水 … 200cc
スイカ … 300グラム	砂糖 … 40グラム
バナナ … 2本	ローズマリー … 1枝
ミント 適量(飾り用)	

<作り方>

1. 水と砂糖を合わせて沸騰させてからローズマリーを入れてシロップを作る
2. 氷水でシロップを冷やす
3. 果物を全て一口大に切る
4. 冷えたシロップに漬け込み味を染み込ませる
5. 味が馴染んだら器に盛り、ミントを飾る

★チーズと夏野菜のクリームリゾット



<材料> 4人分

日本のお米	… 180グラム	グラナパダー/チーズ	… 80グラム
パプリカ赤、黄	… 各1個	生クリーム	… 75グラム
スッキーニ	… 80グラム	バター	… 55グラム
チキンフイヨン	… 750cc	オリーブオイル	… 55cc
(お湯 750cc にチキンフイヨンキューブ 1.5個)			
パセリ	適量 (飾り用)		

<作り方>

1. チキンフイヨンを作る
2. バターとオリーブオイル 40cc でお米を透き通るまで炒める
3. チキンフイオンを適量加えかき混ぜなら中火で煮込む
4. 火加減を調節しながらチキンフイオンを少し加えては混ぜ、を繰り返す
5. 野菜を全部さいの目に切る
6. 7分くらいたったら野菜を加えて更に調理を続ける
7. 12分くらいたったらクリーム、チーズ、オリーブオイルを加える
(この時オリーブオイルとチーズは仕上げ用に少し残しておく)
8. お米の硬さとリゾットの濃度がちょうどよくなったら塩、胡椒で味を整える。
9. お皿に平たく盛り付けてパセリ、オイル、チーズをかける