ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

簡単なのに本格的な味わいに仕上がります♪

鮭ときのこのトマトリゾット

調理時間
15分

1人分
519kcal



秋の旬食材



Vマーク　ぶなしめじ

＋

使ったのはコレ！



カゴメ
基本のトマトソース295g

鮭ときのこのトマトリゾット

材料/2〜3人分

ご飯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・400g
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1/2個
にんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1片
生鮭・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2切れ
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
しめじ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1パック
オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
カゴメ 基本のトマトソース 295g・・
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1缶
コンソメスープの素（顆粒）・・小さじ1
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
パセリ（みじん切り）・・・・・・・・・・少々

作り方

①玉ねぎは粗みじん切り、にんにくはみじん切り、しめじは食べやすい大きさにカットする。鮭はひと口大にカットして、塩をする。

②フライパンにオリーブ油大さじ1を加えて、鮭を両面焼き付け、取り出す。

③②のフライパンにオリーブ油大さじ1とにんにくを入れ、火にかけて香りを出し、玉ねぎ、しめじを炒め「カゴメ 基本のトマトソース」、塩、コンソメスープの素を加えて煮る。

④沸騰したらご飯を加えてさっと合わせて味を調える。

⑤鮭をのせて予熱で3分程蒸らす。最後にパセリを散らす。