

# 塩水ウニとネギのリゾット

～ウニ料理～

(約2～3人分)



## ■材料

塩水ウニ	2パック	
魚でとった出汁、もしくはチキンブイヨン		1000ml
万能ネギ	1把・・・3ミリの小口切り	
米	1合・・・さっと洗いざるにあげておく	
玉ねぎ	1個・・・みじん切り	
バター	大さじ2	
白ワイン	100ml	
塩・胡椒	適宜	

## ■作り方

- ① バターを浅鍋かフライパンに溶かし玉ねぎを透き通るまで炒め、次に米を入れじっくり透き通るまで焦がさないように炒める
- ② 白ワインを入れ、ほとんど蒸発したらブイヨンをお玉1杯程度入れ、水分がなくなったらまたお玉1杯を入れ・・・をアルデンテになるまで繰り返す
- ③ ネギを加え、色が鮮やかになったら火を止め、ウニを入れざっくりと和える。
- ④ 塩・胡椒で味を調える