

リゾットケーキ

～お米料理～

(約8人分)



■材料

米	2カップ
エメンタルチーズ	} いずれかを120g
グリュイエールチーズ	
シュレッドチーズ	
粉チーズ	大さじ3
卵	ゆで卵4個 + とき卵1個
トマト	2kg (湯むきし、ざく切りしてベイリーフを入れ、煮詰めてピューレをつくる)
合びき肉	300g
玉ねぎ	大きいもの1個・・・みじん切り
マッシュルーム	1袋(10個程度)・・・大きければ1/2にカット
トマトピューレ	適量
オリーブオイル	大さじ2
塩・胡椒	適宜
パン粉	適量

23センチホールケーキ型
かパウンドケーキ型
を準備する！！

■作り方

- ① 沸騰した湯に塩を入れ、コメを茹で、ざるにあげておく
- ② 鍋にオリーブオイルをいれ、玉ねぎを蒸し炒めして甘みが出たら水気を飛ばし、マッシュルームを色よく炒め、トマトピューレを入れソースを作る
- ③ ひき肉に塩・胡椒をし、小玉に丸めて②に入れ火を通す
- ④ ③の具を一旦取り出し、煮詰めて塩・胡椒で味を調え、①の米・粉チーズ・溶き卵を混ぜる
- ⑤ 型にオリーブオイルを塗り(分量外)パン粉を全体にはたき、④の半量を入れそこ・側面に敷きこむ
- ⑥ 真ん中の空間に、取り出した具・茹で卵・チーズを入れ残りの④で覆う
- ⑦ 180度に余熱をかけたオーブンで30分、表面が良い焼き色になったら取り出す