

5/8(水) カルボナーラリゾット

(材料)

たまご
ベーコン
玉ねぎ
牛乳
コンソメ
パルメザンチーズ
塩
黒こしょう

- ① ベーコンは細切り、玉ねぎはスライスか粗みじん切りにする。
- ② 鍋を温めて①を炒め、牛乳、ごはん、コンソメを加えて煮る。
- ③ たまごは白身と黄身に分け、白身はボウルに入れて泡立てる。
- ④ ごはんが柔らかく煮えたら火を止めて③の白身を加えて混ぜる。
- ⑤ 器に盛ってパルメザンチーズと塩を振り、卵黄を乗せて、黒こしょうを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。