

3人前相当



LOTS OF FUN! SUMI TERRACE BRAND

厚切りベーコンのクリームリゾット



マルシェ ミールキットワン 厚切りベーコンのクリームリゾットの作り方



解凍時間の目安

【アウトドア利用】

クーラーボックスに保冷剤代りに入れて、程よく溶けたところでお使いください。

【屋内利用】

お召し上がりの6時間前から冷蔵庫で解凍してください。

解凍推奨ですが、冷凍のままでも調理していただけます。

セット内容

3人前相当

- ・厚切りベーコン &ソーセージ
- ・カット野菜
- ・リゾット用ピラフ
- ・専用ソース
- ・バター



クリーム
リゾット
ソース

①

プレート(鉄板)を温め、バターを全体に塗ります。ベーコン&ソーセージを炒めます。



※熱すぎるとバターが焦げるので注意!

②

カット野菜を入れて炒めます。野菜が全体的にしんなりしたらOK!



③

リゾット用ピラフを入れて炒めます。ごはんがバラバラになったら専用ソースをかけてよく混ぜます。



④

厚切りベーコンやソーセージ、野菜がどっさり入ってボリューム満点、クリームリゾットの出来上がり。お好みにパセリやチーズを足しても美味しい!

