トマトリゾット

調理時間 30分

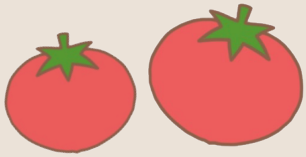
かき混ぜウイング

«材料» 3~4 人分

・米	1 合
・玉ねぎ (粗みじん切り)	1/2 個
・ベーコン (さいの目切り)	50 g
・ニンニク (みじん切り)	1 片
・オリーブオイル	大さじ 1・½
☆ ・熱湯	400ml
☆ ・トマト (粗みじん切り)	1 個
☆ ・固形コンソメ	1 個
☆ ・ローリエ	1 枚
☆ ・塩・こしょう	少々

1. 鍋に、 オリーブオイル・玉ねぎ・ニンニクを入れ、
かき混ぜウイングを取り付け「炒めモード」3 分でスタート

2. 米を入れ、「手動モード」5 分・90℃で再スタート

3. ピピピと音が鳴ったら、 蓋を開け☆を入れる

4. 蓋をし、「手動モード」20 分・90℃で再スタート