



Colorful  
friend's

# チーズリゾット 作り♪

ねん 年    がつ 月    にち 日   

かんたん 簡単！    のうこう 濃厚！    おい 美味しい！    チーズリゾットを つく 作ります♪

てじゆん てじゆん    よ よ    と と    く く    手順をよく読んで取り組みましょう。



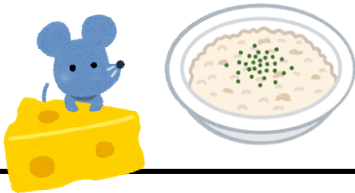
## ざいりょう 材料 (二人分)

・バター→10g

■玉ねぎ→2分の1を 食べやすい 大きさに 切る

■塩コショウ→1つまみ

・ウインナー→4本を 食べやすい 大きさに 切る



○炊いた ご飯→お茶碗 2杯分

○水→200cc

○コンソメ→大さじ1

★牛乳→100cc

★粉チーズ→大さじ2

★とろけるチーズ→2枚

## つくりかた 作り方

① フライパンに バターを 溶かし、 ■を 入れて 炒める。

② 玉ねぎが あめ色になったら、 ウインナーを 入れて 炒める。

③ ○を 入れて 煮る。

④ 水が 少なくなったら、 ★を 入れ、 煮立たせて 完成♪

