

## 材料・2人分

かき	20粒ほど
白ワイン	50cc
米	1カップ弱
EVオリーブ油	大さじ1
玉ねぎのみじん切り	大さじ1
水	400~500cc
パルメザンチーズ	大さじ2
クレソン	½束
無塩バター、塩	各適量

## Risotto Ostriche

### かきのリゾット

## 作り方

1. 鍋にかき、白ワイン、無塩バター小さじ2を入れ、ふたをして中火強で火を入れ、グツグツいい始めたら、火をとめ、かきは取り出しておく。鍋に入れっぱなしだと、余熱で火が通ってしまう。
2. フライパンでEVオリーブ油を温め、玉ねぎを透き通るまで炒め、米を加え、米に油が回ったら、水を数回に分けて加えては蒸発させながら、煮る(写真A)
3. 米が八分通り煮えたら、かきの煮汁約100ccを加え、水分を蒸発させる。こうしてかきの煮汁を米に吸わせることが大切。
4. 米が煮えたら、塩で味を調べ、かきを加え、パルメザンチーズを加え、フライパンをゆすって混ぜ合わせ、クレソンのみじん切りを加える。クレソンは、余熱で火を通す感じ。(写真B・C)

## Point

- かきから出るおいしい汁がベースのリゾット。かきはころんとした小粒を選んで、身が柔らかいので扱いはやさしく。混ぜる時はフライパンをゆすり、なるべくかきの身に触れない事。

# かきのリゾット

