

入賞

レンジで作れる生ハムリゾット

三重県鈴鹿市 三重県立稲生高等学校 長尾典佳



材料(1人分)

生ハム	3枚
ベビーリーフ	10g
有塩バター	20g
ごはん	150g
牛乳	150ml
粉チーズ	大さじ2
ピザ用チーズ	30g
塩・黒こしょう	適量

作り方

- 1 生ハムを一口サイズにちぎる
- 2 耐熱ボウルに温めたごはん150gと牛乳150ml、ピザ用チーズ30g、有塩バター20g、粉チーズ大さじ2を入れて軽く混ぜ、600Wのレンジで4分程度加熱する
- 3 お皿に②を盛り付け、生ハムとベビーリーフ10gを盛り合わせ、塩・黒こしょうで味を調える

考案者のひと言 早く、手間がかからずに作れます。

審査
委員長の
コメント

レンジで作れるのが手軽でトライしやすいですね。
おしゃれな見た目も◎です。

