

小松菜と桜エビのチーズトマト



【材 料（4人分）】

- ・小松菜 200g
- ・桜エビ（他のエビでも可） . . 100g
- ・玉ねぎ 1個
- ・冷飯 200g～240g
- ・ニンニク 5g
- ・生クリーム 100cc
- ・オリーブオイル 10cc
- ・バター 50g
- ・粉チーズ（パルメザンチーズ） . . 80g
- ・塩コショウ 適量
- ・醤油 適量
- ・ブラックペッパー 適量
- ・揚げ油 適量

【作 り 方】

- ① 玉ねぎをみじん切りにして、きつね色になるまで炒める。（ソテーオニオン）
- ② 小松菜を沸騰したお湯にサッとくぐらせる。ゆで汁は残しておく。
- ③ ②の小松菜を氷水につけ、水気を切ってから茎と葉に切り分け、それぞれを細かく切る。
- ④ 半分の量の桜エビを揚げる。
- ⑤ フライパンにニンニクとオリーブオイルを入れ、火にかけて香りを出し、ソテーオニオン、残りの桜エビ、小松菜の茎を入れて炒める。
- ⑥ バターと冷飯を入れ、バターを全体になじませて、②のゆで汁を100cc入れて米をほぐす。
- ⑦ 沸騰したら、生クリーム、小松菜の葉を入れて煮詰める。
- ⑧ 粉チーズと塩コショウ、醤油を入れて味を調べ、仕上げにブラックペッパー、揚げた桜エビを飾って完成。