

旬の野菜で
春を感じる♪

新じゃがと生グリーンピースの チーズリゾット



【材料】 2～3人分

新じゃが	中3個
生グリーンピース	30g
塩（グリーンピースをゆでる用）	少々
バター（マーガリンでもよい）	30g
水	1カップ 1/2
塩	小さじ 1/4
ご飯	お茶碗 1杯程度
とけるチーズ	好みの量
コショウ	少々

買ってきた新じゃががたくさんあるときは、皮付きのままゆでたり、電子レンジで加熱したりするだけで、1品料理になります。

塩やマヨネーズ、バターなど、お好みの調味料で、この季節ならではの味をお楽しみください。

【下準備】

- ① ジャがいもは皮をむき一口大に切る。10分程度水にさらしてアクを抜いておく。
- ② グリーンピースは塩少々を入れたお湯でゆでる。浮いてきたらザルにあげお湯を切っておく。（ゆですぎないように）

【作り方】

1. 鍋に①のじゃがいもを入れて、水と半量のバターを入れて強火にかける。
2. 1の鍋が煮立ったら、弱火にして塩をいれてふたをし、じゃがいもに火が通るまで煮る。（10分位）
3. ②のグリーンピースと残りのバター、ご飯を入れて2、3分煮る。最後にとけるチーズを入れて軽く混ぜ、コショウを振って味をととのえてできあがり。