

# アサリとトマトの豆乳リゾット

使用商品 豆乳びじん シーザードレッシング



調理時間  
(目安) 10分

## 料理特徴

シーザードレッシングのチーズの風味がきいた、シンプルで手軽に作ることができるリゾットです。

## 材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	100g		
シーザードレッシング	大さじ2		
水	60ml		
アサリ(殻つき)	80g		
ミニトマト	6個		
パセリ	少々		

## 作り方

- ①アサリは塩水につけて砂を出し(一晩程置いておくとよい)、殻をこすり合わせて洗う。ミニトマトは半分に切る。
  - ②シーザードレッシングと水を合わせ、ご飯を加える。
  - ③器に②を入れてアサリ・ミニトマトをのせ、ラップをゆるくかけて電子レンジで加熱(目安:600w、4分)、パセリを散らして出来上がり。
- ※アサリの代わりにシーフードミックスでも美味しく作ることができます。