# 焼きかぼちゃのリゾット添え

| | |
|---|---|
| 調理時間 | 約40分 |
| カロリー | 279kcal(1人分) |

| 材料 | (2～4人分) |
|---|---|
| かぼちゃ | 1/2個 |
| バター(室温に戻す) | 大さじ2 |
| 塩・コショウ | 各少々 |
| パルメザンチーズ | 大さじ1～2 |
| イタリアンパセリみじん切り | 適宜 |
| (リゾット) | |
| 米 | 50g |
| 玉ネギみじん切り | 20g |
| ベーコンみじん切り | 1枚 |
| オリーブオイル | 小さじ2 |
| (A) | |
| 白ワイン | 大さじ2 |
| 水 | 200～250ml |
| 塩・コショウ | 各少々 |

## 作り方

1. かぼちゃは、種を取りダッチオーブンの高さに合わせ底をカットする。
2. Aを合わせる。
3. キッチンペーパーを折りたたみ水で濡らしダッチオーブンに敷き、かぼちゃをのせる。かぼちゃの内側にバターを塗り、軽く塩・コショウをして、上にオーブンシートで落し蓋をし、蓋をしてグリルに入れる。
4. オーブンモードを選択し、タイマーを30分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
5. その間に鍋にオリーブオイルを入れ玉ネギ、ベーコンを炒め、米を加え米が熱くなったところでAを2～3回に分け加え、アルデンテに仕上げる。味を調えパルメザンチーズを加える。
6. (3)のかぼちゃの中に溜まったバターをかぼちゃ全体にかけ、適宜切り分け器に盛り、リゾットを添え、イタリアンパセリをふる。

リゾットとかぼちゃを混ぜ合わせながらいただきます。かぼちゃにより火の通りに多少差が出ることがあります。竹串で確認するとよいでしょう。