

# トマトのリゾット風チャーハン




## 材料（1人分）

タマネギ	… 中 1/2 玉
ベーコン	… 薄切り 2 枚
完熟トマト	… 中 1 玉
オリーブオイル	… 大さじ 2
塩・こしょう	… 少々
炊いたご飯	… 茶碗 1 杯分
コンソメ	… 小さじ 2
粉チーズ	… 適量
パセリ	… 適量

## 作り方

- 1) タマネギとベーコンを粗めのみじん切りにし、トマトは湯剥きして角切りにする。
- 2) フライパンにオリーブオイル（大さじ1）を熱し、①のタマネギとベーコンを入れて炒める。塩・こしょうで味を調え、器に出しておく。
- 3) ②のフライパンにオリーブオイル（大さじ1）を熱し、ご飯を入れてほぐしながら炒め、塩・こしょう、コンソメで味を調える
- 4) ①のトマトを③に加え、少しつぶしながら炒め、トマトから水分が出たら②を加えてさらに炒める。器に盛り、仕上げに粉チーズとパセリを振りかける。

**ワンポイント!**



炊いたご飯で簡単にリゾットができるよ♪

