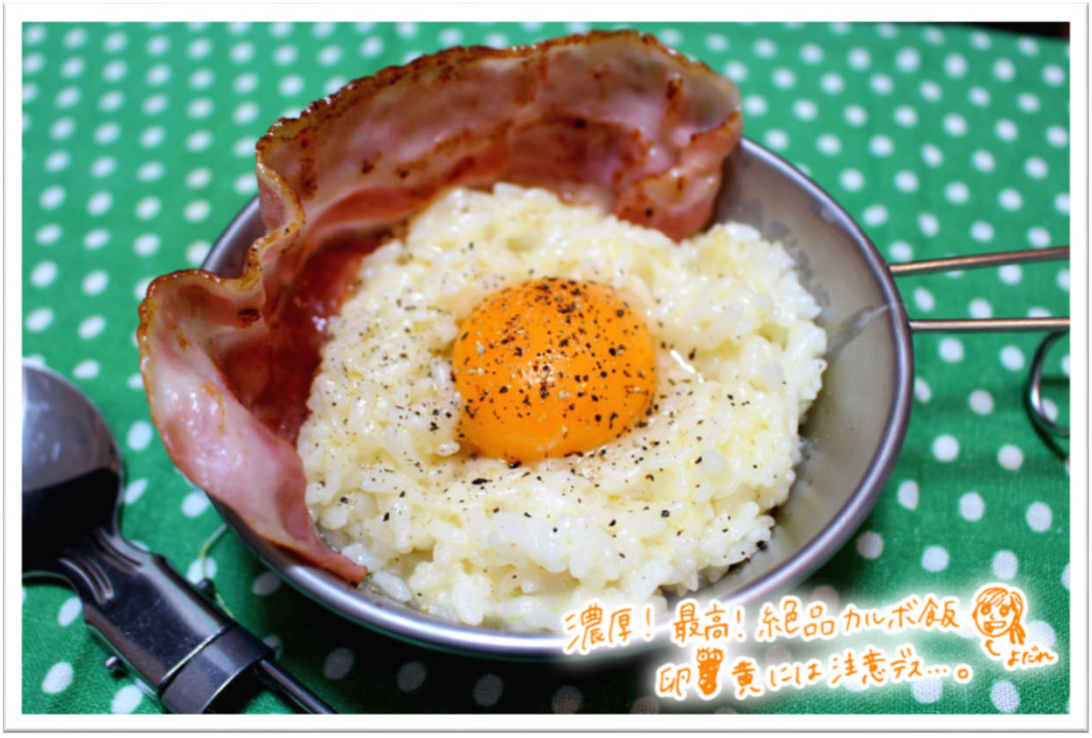
簡単カルボナーラ飯

谷口シェフ考案！
ほのちゃんのおうちde キャンプ飯



■材料（２人分）

ごはん・・・・・・・・・・・・・・・・・１合分（約350ｇ）
（かために炊いたご飯、昨日の残りなど）
ベーコン・・・・・・・・・・・・・・・・２枚
無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・50ｇ
パルメザンチーズ・・・・・・・・・・・40g
卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・２個
塩、黒コショウ・・・・・・・・・・・・適量
オリーブオイル・・・・・・・・・・・・適量
仕上げ用パルメザンチーズ

■作り方

１．フライパンにベーコンを並べて焼き、表面が表裏焼けたら取り出しておく。

２．そのままフライパンに水100ccを沸かし、ご飯を加え温めながらほぐす。

３．バター、チーズを入れて混ぜ合わせる。塩コショウで味をととのえます。
　★素早く混ぜ合わせることでバターが分離せずに溶け込みます！

４．お皿に盛りつけて上に卵黄、ベーコン、お好みでチーズ、黒胡椒をたっぷりかけて完成！

★お皿の中で混ぜて食べてください！イタリアンリゾットみたい♪