

\\ ビストロサンマルシェ奥田シェフ考案! //

ラディッキオと大洲野菜のシャキシャキピラフ



ラディッキオのほろ苦さと
白菜の甘味が絶妙にマッチして
とっても美味しいです!

【材料 1人分】

ご飯 ……160g
ベーコン ……3枚
玉ねぎ ……1/4個
にんじん ……1/4本
白菜 ……葉2～3枚
ラディッキオ ……葉3～5枚
玉子 ……2個
うま味調味料 ……少々
塩 ……少々
バター ……小さじ1
こしょう ……少々
醤油 ……少々
青ネギ ……お好みの量

【 POINT 】

最初は薄めにしておき、
味見をしながら調整する。

【 ARRANGE 】

青ネギの代わりに
大葉をお好みの量で
のせても美味しい!

【作り方】

- 1 ベーコンは5mm幅に切り、玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。白菜の芯は1cmの角切り。葉の部分は5cmの角切り。ラディッキオは5cmの角切り。
- 2 ご飯に溶き玉子(1/2個分)を混ぜ合わせる。
- 3 フライパンに油を熱し、ベーコン、玉ねぎ、にんじんを入れて炒める。
- 4 しんなりしたらご飯を加えてバラバラに炒めた後、油を足して残りの溶き玉子と玉子1個を割り入れる。塩、こしょう、うま味調味料を加えて味を調える。
- 5 バターを加えてさらに炒める。
- 6 白菜、ラディッキオを加え混ぜ合わせる。
- 7 最後に醤油を加えて仕上げる。
- 8 器に盛り、青ネギをふる。

\\ ビストロサンマルシェ様でも提供中! //

お店の味もぜひご賞味ください!!
(ラディッキオ収穫シーズンのみ)



アゲルビト

SPECIAL RECIPE



RADICCHIO

Made in OZU-EHIME

RADICCHIO × AGURUBITO × BISTRO SUNMARCHE