

# 混ぜてチンするだけ！ なめらかリゾットの作り方



いつものお粥ゼリーをリゾットや雑炊にアレンジして食事をもっと楽しみたい方へ。混ぜるだけであっという間に作れる簡単レシピをご紹介します。

## トマトリゾットの作り方

### ●用意するもの

- ・そく粥つるり 40g (2包)
- ・水 160mL
- ・トマトピューレ 20g
- ・顆粒コンソメ 2g
- ・粉チーズ 6g
- ・塩 0.3g

### ●作り方



①大きめの耐熱容器に材料を入れ、よく混ぜ合わせる。



②電子レンジ（500W）で約2分30秒加熱する。



③粗熱をとり、ゼリー状に固まったら、トマトリゾットの完成！

動画で  
作り方を  
チェック！



調味料を変えるだけで、様々なアレンジを楽しむことができます！ぜひお試しください！

## 使用している製品



ミキサーいらずで“そく”お粥。熱湯に入れて混ぜるだけで、なめらかなお粥ゼリーが作れます。

公式通販は  
こちら

WEB  
で  
便利で  
おすすめ  
[インターネット]  
24時間受付  
<https://nutri-shop.jp>  
ニュートリーショップ 検索



電話  
で  
☎ 0120-200-181  
[電話]9:00～17:00受付  
※土日祝日・年末年始・お盆を除く

NUTRI: ニュートリー株式会社