

Recipe for Main Course

\*  
\*

IQF 고트치즈 햄  
리조또

**“진한 향의 IQF 고트치즈 가 리조또의 새로운 풍미를 더해 줍니다.”**

**Ripened Goat's Cheese Slice**

EURIAL 의 Individually Quick Frozen (IQF) 제품!

진한 고트치즈의 깊은 맛과 향까지 급속 냉동한 IQF 고트 치즈  
빠르고 간편한 사용! 다양한 요리법! 부드러운 조직감을 느낄 수 있습니다.

**Characteristics**

- 사이즈 : 직경 42mm, 55mm, 78mm
- 무게 : 7g, 10g 20g
- 요리 수준 : easy
- 준비 시간: 5분
- 조리 시간 30분
- 2인분 기준

**Ingredients**

- IQF 고트치즈 4조각
- 슬라이스 햄 4조각
- 리조또용 쌀 3.5oz / 볶은 빨간고추 1.8oz
- 치킨 파우더 2스푼 / 올리브 오일 1스푼
- 다진 바질 1스푼 / 화이트 와인 3스푼
- 양반 반쪽, 마늘 1/2
- 조금 조금, 물 17.7fl oz



**Recipes**

- 올리브 오일에 양파와 마늘을 함께 튀긴 후에 쌀을 넣어 타지 않게 볶는다
- 땀을 몇분간 들인다
- 볶은 고추를 넣고 화인을 함께 넣은 후 익힌다
- 줄어든 물을 조금 더 넣은후에 치킨 파우더를 넣고 소금과 다진 바질을 넣는다
- 잘라둔 염소치즈를 넣는다.
- 따뜻할 때 잘 섞어 먹는다.