

～サヘル・ローズの黄金のライスフディング～より

## ライスフディング

レシピ監修 エコール 辻 東京 船橋 怜香 先生 / レシピ原案 モーセン・キャラバンディ



サヘル・ローズさんの大切な母の味。  
 サフランとシナモンの風味に、ローズウォーターの香りがきいています。  
 仕上げのトッピングは願いを込めて、お楽しみあれ。

### 材料 ～ 直径22cmの耐熱皿1枚分 ～

米	200g	ジャポニカ米(通常の白米)
水	1200ml	
砂糖	400g	グラニュー糖
塩	小さじ1/4	
スライスアーモンド	60g	
バター	50g	無塩
ローズウォーター	60ml	食用
カルダモンパウダー	小さじ1/4	
サフラン	小さじ1/2	
ぬるま湯	20ml	

### <飾り用(お好みで)>

シナモンパウダー	適量	
アーモンド	適量	皮つき、皮なし、スライスなど
ピスタチオ	適量	ホール、半割、粗刻みなど
ココナッツファイン	適量	
アラザン	適量	大、小

## 作り方

Prepare  
準備

- 米は洗って、30分程度水(分量外)に浸けておく。その後ざるにあげておく
- スライスアーモンドは粗めに砕く
- サフランはすり鉢ですって、分量のぬるま湯を加えて色を出しておく

## Step 1 ステップ1

鍋に米、水を入れ、中火で沸騰させる。



## Step 2 ステップ2

アクをすくい、時々混ぜながら15分ほど煮る。



## Step 3 ステップ3

お米が中心まで柔らかくなったら、一度火を止め、砂糖を加えて溶かす。



## Step 4 ステップ4

塩、砕いたスライスアーモンド、バターを加え混ぜ、ふたをして弱火で15分〜20分蒸すように炊く。糖分が多く水分が少ないので、焦げないように時々底から混ぜる。



## Step 5 ステップ5

ローズウォーター、カルダモンパウダー、サフランを色出した湯ごと加え混ぜる。混ぜながら弱火で5分ほど炊く。



## Step 6 ステップ6

好みの固さになったら火を止める。



## 盛り付け

## Step 7 ステップ7

熱いうちに器にうつす。



## Step 8 ステップ8

粗熱がとれるまで常温で冷ます。  
冷蔵庫で冷ます場合、冷えすぎると固まるため  
常温になったら取り出すこと。



## Step 9 ステップ9

シナモンパウダーや仕上げ用の材料で飾る。  
ナッツ類を組み合わせ花の模様にしたたり、シナモン  
パウダーでお菓子を贈る相手の名前を書いたりして  
お楽しみください。



## 食べごろと保存方法

常温で召し上がってください。保存する場合は冷蔵庫で。なるべく早めに召し上がってください。