

2006 カリフォルニア・レーズン メニューアイデアコンテスト
グッドアイデア賞



黒米とレーズンのココナッツミルクソース

エムサービス（株） 寺島 佳世子氏

材料（4人分）

黒米…………… 40 g
水…………… 1,000cc
押し麦…………… 28 g
カリフォルニア・レーズン…………… 28 g
三温糖…………… 40 g
ココナッツミルク…………… 適量

作り方

1. 黒米は分量の水に浸漬する。（2時間以上）
2. 押し麦はボイルし（15分）、流水にさらして冷ます。
3. カリフォルニア・レーズンは、お湯で洗う。
4. 1の黒米を水ごとナベに移して火にかける。（中火）
5. 4に三温糖とレーズンを加え煮込む。（約1時間）
※途中、水分がなくならないように注意する。
6. 5に粘度がついて、黒米に火が通ったら、2のボイルした押し麦を加えて、混ぜ合わせ、強制冷却する。
7. 器に盛り付けて、ココナッツミルクをのせ、供する。