

| 項目 | | 料理名 とちぎの星ととちあいかのり・オ・レ | 4人前 | 価格 |
|-----------------|------|---|-----|----|
| 材料 | | 作り方 | | 備考 |
| (リ・オ・レのベース) | | (リ・オ・レのベース) | | |
| とちぎの星 | 125g | ①鍋にたっぷりのお湯を沸かし、米を入れ2分間茹でる。ザルにあげ、水にさらしてから水気を切っておく。 | | |
| 牛乳 | 500g | ②リ・オ・レのベースの米以外の材料を鍋に入れ沸かす。 | | |
| 砂糖 | 75g | ③沸いたところにザルにあげた米を入れ鍋底が焦げないようにこまめに混ぜながら20分間炊く。 | | |
| 塩 | 一つまみ | ④③の後、冷やす。 | | |
| (アングレーズソース) | | (アングレーズソース) | | |
| 牛乳 | 150g | ⑤ヴァニラビーンズのさやを縦半分に切り中の種をこそぎとる。 | | |
| 砂糖 | 25g | ⑥小鍋に牛乳とヴァニラビーンズのさや両方を入れておく。 | | |
| 卵黄 | 2個 | ⑦大きめのボウルに卵黄と砂糖を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立て器でよく混ぜる。 | | |
| ヴァニラビーンズ | 1/2本 | 同時に⑥を火にかけて沸かす。(吹きこぼれないように注意する) | | |
| とちあいか(ソース用と飾り用) | | ⑧⑦のボウルの材料を泡立て器で混ぜながら沸かした牛乳を少しずつ加えよく混ぜる。 | | |
| 1パック | | ⑨⑧を鍋に戻して弱火～中火でとろみがつくまで火にかける。 (鍋の中が均一の温度になるように耐熱性のゴムベラで絶えず混ぜ続ける。) | | |
| 砂糖 | 適量 | ⑩とろみがついたら目の細かいザルで濾して冷やす。冷えたら④と混ぜ合わせて最低3時間冷蔵庫に入れる。 | | |
| レモン汁 | 適量 | ⑪苺を洗いヘタをとり、ソース用と飾り用に半分ずつに分ける。 | | |
| 生クリーム(ホイップ用) | 100g | ⑫ソース用の苺は適量の砂糖、レモン汁と一緒にミキサーで回してソースにする。 | | |
| | | ⑬飾り用の苺は1/2カットにする。 | | |
| | | 【仕上げ】 | | |
| | | ⑭ホイップ用の生クリームを氷水を当てたボウルの中で泡立てる。(ツノが立つくらいまで) | | |
| | | ⑮⑩と⑭をさっくりと混ぜ合わせる。 | | |
| | | 【盛り付け】 | | |
| | | くぼんだ皿に⑮を盛り付け、とちあいかのソース、飾り用のとちあいかを盛り付けて完成。 | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |