サフランライス

甘



調理時間 約40分(浸水時間を除く)
カロリー 343kcal

材料 (4人分)

米	2合
サフラン	ふたつまみ(約30本)
水	適量
(A)	
バター(細の目切り)	30g
塩	ひとつまみ
ローリエ	1枚
ピンクペッパー	適宜

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切り、専用炊飯釜に入れる。
2. サフランは大さじ(2)の水(分量外)に浸しておく。
3. (1)に(2)を入れ、炊飯釜の目盛に合わせて水を入れ、Aをのせて蓋をする。
4. 炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火する。
5. むらしが終了したら、ローリエを取り出し、全体をさっくりと混ぜ合わせ、ピンクペッパーを散らす。

タイ米でつくれば、より本格的にキーマカレーを楽しめます。