



玄米おにぎり

ドリア Tasting

1st Stage 13:00~

2nd Stage 15:00~

3rd Stage 19:00~

LIVE終了後

テイastingタイム



Enjoy  
meal & music

Live time about 30 minite



ひやくまいとファバラマヨのドリアレシピ

♡ファバラ調味料入り♡

- 1, ひやくまいを水に2時間浸けます。
- 2, 旬の食材を食べやすいサイズにカットする。
- 3, 1と2を合わせ、油・マヨネーズ用塩の味を各小さじ1杯と水にファバラマヨ35g程度を溶いて、白米の1.5割増しの水加減で炊きます。  
炊きあがったらキッチンタッチをスプーン1杯掛けて混ぜたら10分蒸らします。
- 4, ソースを作ります。牛乳100ccにファバラマヨ30g混ぜます。
- 5, 耐熱容器にファバラマヨを塗り3の炊きあがったご飯を敷き、4のソースをかけます。  
230度のオーブンで焦げ目がつく位焼きあげます。仕上げにキッチンタッチをスプーン1杯掛けて完成。

POINT: 1, 2の時塩の味・味がくしを入れる♡  
①&② 4の時油マヨの塩の味・味がくしを入れる♡



<http://ameblo.jp/caffe-borsa/>

レシピ詳細