



●リ・オ・レ オレンジソース
【材料】（作りやすい量）

（リ・オ・レ）

牛乳	1L
グラニュー糖	100g
米	100g
バニラのさや	1/2本

（オレンジソース）

オレンジジュース	900g
カソナード	180g
バニラビーンズ	1/2本分

【下準備】

・バニラビーンズを種とサヤに分けてサヤを適当な長さにカットしておく。

* 写真は金柑のコンポートの材料も含まれています。//

●リ・オ・レ オレンジソース (1)



①牛乳、グラニュー糖、米(洗わない)を鍋に入れ中火で砂糖が溶けるまでかき混ぜる。



●リ・オ・レ オレンジソース（１）



②①が沸いてきたら弱火にしバニラのサヤを入れ、とろみがついてくるまでゴムベラなどで丁寧にかき混ぜる。(途中バニラビーンズのサヤを加えても良い)

※かき混ぜすぎると米の粒がつぶれてしまうので注意！



●リ・オ・レ オレンジソース（１）



③まわりがブツブツとしてきたらトロ火にして焦がさないように丁寧に混ぜ、もったりとした状態になってきたら火を止めバットなどに広げてラップをかけてさましておく。

※余熱でも柔らかくなるので火を入れすぎて米の粒感がなくならないように注意！米をオートミールに変えてもおいしいです。



●リ・オ・レ オレンジソース (2)



①鍋にオレンジジュース(果汁100%のもの)、カソナード(三温糖などブラウンシュガーでも)お好みでバニラビーンズを入れ中火にして煮る。



●リ・オ・レ オレンジソース（2）



②砂糖がこげないようにホイッパーなどで混ぜアクを取りながら、少しとろみがつく程度に煮詰めたら火を止めさましておく。



●音羽家秘伝の金柑のコンポート（参考）



【材料】（作りやすい分量）

金柑	15～20個
水	250cc
白ワイン	100cc
砂糖	100g
レモン	1/4個

【下準備】

金柑を横半分にカットし種を取っておく



●音羽家秘伝の金柑のコンポート（参考）



①鍋に、水・白ワイン・砂糖を入れ火にかける。沸いてきたら金柑を入れふつふつと沸くくらい1～2分煮る。



●音羽家秘伝の金柑のコンポート（参考）



②好みでレモンを加え、さらに1～2分様子を見ながら煮含める。

※金柑の表面が軽く浮いたような状態になったらOKです。



●リ・オ・レ オレンジソース（金柑のコンポートのせ）



- ②常温でさましたら冷蔵庫で保存する。
※黒コショウ、カルダモンなどを加えると、とてもよい風味になります。
※煮た後のシロップを炭酸で割ったドリンクにしてもおいしいです。
- ③冷たいリ・オ・レにオレンジソースかけ、金柑のコンポートをのせる。

