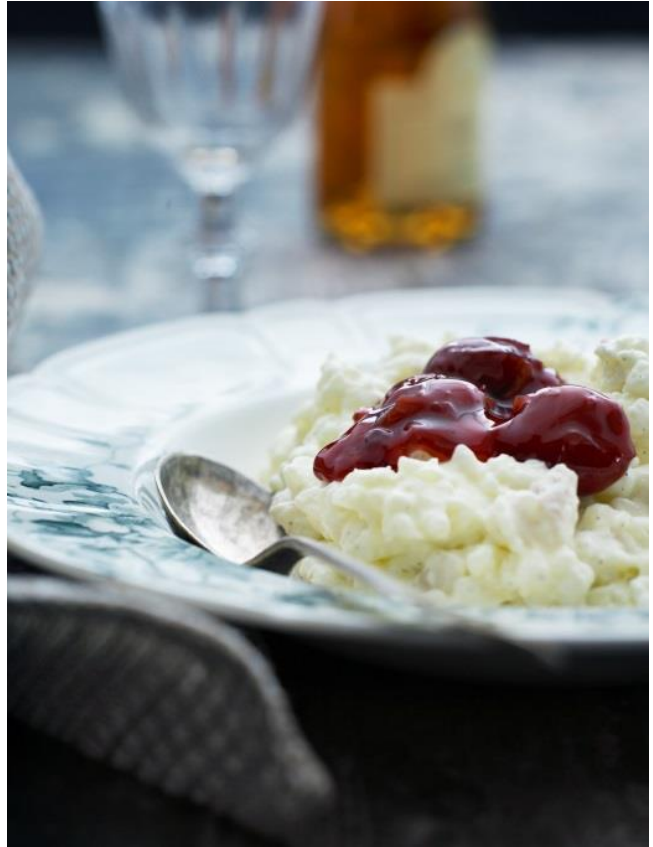


## ライスペディング (Risalamande) チェリーソース添え

4人分

### 材料：

白米 100g  
水 150ml  
牛乳 500ml  
バニラビーンズ 1鞘  
皮をむいて刻んだアーモンド 30g  
砂糖 大さじ3  
ダブルクリーム (高脂肪生クリーム) 250ml  
チェリー (冷凍または缶詰) 150g  
水 200ml  
砂糖 40g  
レモン汁 大さじ2  
片栗粉 大さじ1  
冷水 大さじ2



### 作り方：

米と水を鍋に入れて火にかけ、沸騰してから2分間ほど茹でる。牛乳を加え、混ぜながら煮る。鞘から取り出したバニラビーンズを1/2本分、鞘とともに加える。フタをして、時々かき混ぜながら、ごく弱火で40分間煮込む。鞘を取り除き、冷蔵庫で冷やす。

刻んだアーモンド、砂糖、残りのバニラビーンズをライスペディングに入れる。泡立てた生クリームをそっと混ぜ込む。

### チェリーソース

チェリー、水、砂糖、レモン汁を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火を弱めて10分間煮る。弱火にして冷水で溶いた片栗粉を入れ、1分間ほど火にかけて混ぜとろみをつける。火をとめ、ソースを器に入れてプディングに添え、温かいうちにかけて食べる。