

食堂担当者様各位

令和2年7月31日

## ほうれん草カレー

ほうれん草ピューレが入ったカレーです  
 サフランライスには炊きこみ or 混ぜ込みで仕上げます  
 炊きこんだ方が、ムラなくおいしく仕上がります。

本社から来る材料 1人分 用意・発注する材料 1人分

## 【炊きこみ版

## サフランライス】

サフランの素	5g	無洗米	100g
		水	138g
		油	2g

## 【混ぜ込み版

## サフランライス】

サフランの素	5g	ごはん	200g 程度
ほうれん草カレー	200g	パセリ粉	
生クリーム	10g		

## &lt;作り方&gt;

## 炊きこみ版：サフランライス

①-1 無洗米・水を計量し、30分ほど浸漬する（普段と同じ要領です）

※水加減は店舗により、異なりますので、適宜調整をお願いします

②-1 ①に、サフランの素・油を加え軽く混ぜ、炊飯する

③-1 炊き上がり後、15分ほど蒸らしてからよく混ぜる

## 混ぜ込み版：サフランライス

① -2 炊きあがった温かいごはんにはサフランの素を加え、ムラのないよう、よく混ぜる  
 （サフランの素を少量の水（10g程度）で溶かして混ぜていただくときれいな仕上がりになります）

## トッピングの準備

④カレーは、湯煎し温めておく

## &lt;盛り付け・提供&gt;

⑤お皿に、サフランライスを盛りパセリ粉をふり、  
ほうれん草カレーをかける

⑦最後に生クリームを写真のようにかけ完成

