

「ウェルカム」の 中華クリームソース

アスパラガスのレシピ



「ウェルカム」の甘みに
中華味のクリームがよく合います

材料 (4人分)

「ウェルカム」アスパラガス……………20本
 ロースハム(かたまり)……………200g
 ネギ(白い部分)……………1/2本
 ゴマ油……………大さじ1
 酒……………大さじ2
 水……………1/2カップ
 鶏ガラスープの素……………小さじ1
 生クリーム……………1/2カップ
 塩、コショウ……………各適量
 水溶き片栗粉……………適量

作り方

- ① 「ウェルカム」は、根元のかたい部分を切り落とし、節々のハカマを取り、根元近くの皮を少しむきます。たっぷりの塩湯に根元をつけて20秒ほどしたら全体を湯に沈め、ややかためにゆでてザルに並べます。
- ② ロースハムは5～6mmの角切りにし、ネギはみじん切りにします。
- ③ 中華鍋にゴマ油を熱して(2)のハムとネギをサッとひと炒めし、酒、水、鶏ガラスープの素を加えて強火で煮ます。
- ④ (3)が煮立ったら中火にし、(1)の「ウェルカム」を入れて温める程度にひと煮立ちさせ、火を弱めて「ウェルカム」だけを取り出します。手早く「ウェルカム」をそろえて3等分に切り、形をくずさないように器に盛りつけて保温します。
- ⑤ (4)の中華鍋に生クリームを加え、混ぜながらひと煮立ちさせます。塩、コショウで味をととのえ、水溶き片栗粉で軽くとろみをつけたら、(4)の「ウェルカム」の上にかけます。

ワンポイント

食べやすく3等分に切りますが、形をくずさないように盛りつけてみましょう。スクッと伸びやかな「ウェルカム」の風情も楽しめます。