



Veluttata di asparaghi

アスパラガスの冷製ポタージュ



【材料】2人前(出来上がり約250cc程度)

アスパラガス	中太3本
たまねぎ	小1/4個
※アサクラ EVO	小さじ2
水	250cc
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ1/3

※はアサクラアイテム

※コンチェントラートデルマーレはアサクラお勧めのお塩

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 147 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) アスパラガスはよく洗ったら下部を薄くカットし捨て、その他を斜めに薄くスライスする
- 2) たまねぎは短めの薄いスライスにする
- 3) 鍋にアスパラガスと玉ねぎを入れ、EVO、コンチェントを入れて火をつける
- 4) じっくり甘みと旨みが出るまで低温で炒める(じーっと弱い炒め温をキープ)
- 5) 水を加えて蓋をして5~6分アスパラを指でひねりつぶせるまで煮る
- 6) 塩味をみて少々塩気が足りない程度に調える
- 7) 粗熱を取ってからミキサーにかけしっかりトロトロにする
- 8) 温かいまま食べる場合はまた鍋に戻し沸騰させないように温め器に盛り一糸のEVOをかける
冷製の場合は粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やしから器に盛りEVOを一糸たらず