



Pesto di bottarga con verdure

野菜のからすみソース



【材 料】2 人前

かぶ	中サイズ 1/3
れんこん	7 mm×2～3 枚
好きな野菜	
水	50cc 程度
※コンチェントラートデルマーレ	少々

(からすみソース)

唐津海のからすみパウダー	大さじ 1
アサクラ EVO (わら一本)	大さじ 1

イタリアンパセリなど青み 少々

※はアサクラアイテム

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略

※コンチェントラートはアサクラお勧めのお塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.171

【作り方】

- 1) れんこんは 5～7 mm にスライスする。大きければ半分にカットする
- 2) かぶは放射状に半月形に切る (5～7 mm 幅)
- 3) 蓋付の浅鍋又はフライパンに水少々を入れコンチェントを少々入れかき混ぜる
- 4) れんこんとかぶを並べる
- 5) 蓋をして火をつけ中火で中の水が沸騰したら弱火にし蒸す
- 6) かぶは透明感が出たら OK 引き上げてざるに移し蒸気を抜く (途中水が無くなったら足して OK)
- 7) れんこんも蒸し過ぎないように食べてみて好きな硬さになったら引き上げざるに移す
- 8) 小ボウルにからすみパウダーと EVO を同量入れてよく混ぜてペーストにする
※ソースのとりみ加減は EVO で調整する
- 9) 野菜から蒸気が抜けたら皿に並べ上からソースを添えイタリアンパセリのみじん切りを散らす