



## Crema di alici con SATOIMO

### 里芋のアンチョヴィクリーム



#### 【材料】2人前

里芋	3個
※アンチョヴィフィレ	1フィレ
にんにく	スライス 3枚分
豆乳	大さじ1
※アサクラ EVO	大さじ1/2
※野生のオレガノ	少々

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol. 228

#### 【作り方】

##### (里芋を蒸す)

- 1) 泥付き里芋の場合はボウルにぬるま湯を入れ、しばらく浸してからたわしで泥を落とす
- 2) 水でよく洗い流し中央にぐるっと包丁で切り目を入れる
- 3) 蒸し器を準備し里芋を入れ点火、中火にしてスチームが充満したらやや弱火で30分前後蒸す
- 4) 竹串を差しすっと簡単に通るようになったらざるにあげる
- 5) 触れるぐらいまで冷めたら、上下の固い部分を包丁でそぎ落としてから皮をむく
- 6) 全部使わない場合は完全に冷めたらタッパに入れて保存する(4~5日で使い切る)  
※完全に冷めたらジップロックの袋に入れ冷凍も可

##### (アンチョヴィクリームソース)

※里芋は好みの大きさに切っておく(動画は半分カット)

- 1) にんにくをみじん切りする
- 2) フライパンににんにく、アンチョヴィを入れて点火する
- 3) 弱火でゆっくりアンチョヴィを溶かす
- 4) 豆乳を加え里芋も入れてさっと和える
- 5) 皿に盛り野生のオレガノをあしらう

