アサクラ CHANNEL お料理動画はコチラ→
●チャンネル登録もお願いします

Cipollina sformato all' aceto barsamico

ねぎのバルサミコ風味

【材料】2～3 名分

長ネギ	４本
※塩（コンチェント）	少々
※アサクラ EVO（わら一本）	大さじ 1
水	50ml
バルサミコ酢	大さじ 1
天然醸造醤油	大さじ 1

※EVO はエキストラバージンオイルの略
※塩はアサクラおすすめのお塩
コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.229（ダイジェスト）
vol.42（フルレクチャー）

【つくり方】

1）ねぎはよく洗い、4～5 ㎝に切る（緑の部分も）
2）鍋にねぎを全部入れて、アサクラ EVO・塩（コンチェント）を加えて点火
塩とオイルを絡めるようにさっと炒める
3）水を加えて水が沸騰するまで中火で炒める
4）沸騰したら極弱火にし、蓋をして 10 分程蒸し煮する
※途中何度か木べらでかきまぜ水が足りているか確認しながら混ぜる
（無くなったら水を足す）
5）ねぎに火が通りトロトロになったのを確認する
※この時に水気が残っていたら強火にして木べらでかき混ぜ全部煮含めるようにする
6）バルサミコ酢と醤油を同量ずつ加え、さらに強火で炒りつける
7）よく味がからんだら皿に盛る