

Asparagi al forno

アスパラガスのオーブン焼き

【材料】 2人分



アスパラ (中ぐらいの太さ) 5本
コンチェントラートデルマーレ
(アサクラお勧めの塩) 小さじ 1/3 弱
アサクラ EVO 大きじ 1 弱

※EVO はエキストラバージン
オリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 4 より

【作り方】

- 1) アスパラは洗ったら下の硬い部分をぽきんと折る
(折れたところから下は堅いので別な料理に利用)
- 2) 天板または耐熱皿にクッキングシート (陶器などの耐熱皿なら不要) を敷き、アスパラを載せる (好きな長さにカットしてもよい)
上からアサクラ EVO を回しがけする (全部にいきわたらなくてもよい)
さらにコンチェントラートデルマーレを上から分量を均一にふりかける
- 3) あらかじめ 190℃に熱したオーブンで 20 分程度焼く
ただし、途中天板下にアスパラの水分が出てきたら全体を箸でかき混ぜ、オイル分と塩を混ぜるようにする
- 4) 上部が乾いて焦げる手前で何回かかき混ぜ、最終的に下の部分が竹串でさっと通るようになれば OK
- 5) 長いままそのままに皿に盛り付け、またはカットして盛り付ける
- 6) クッキングシートにたまったオイルソースを上からかける