



haru no omotenashi recipe
by sakae's ouchi cafe

MENU

春色 おもてなし ホームパーティフード

カラフルなソースやディップで春らしさを感じますよ
もちろん食材も旬のアスパラ、菜の花を使用...

Recipe: アスパラの生ハム巻き イエローパプリカのソース添え

材料 (4人分)

- ・アスパラ ... 4本
- ・生ハム ... 8枚~10枚
- ・イエローパプリカソース
- ・イエローパプリカ ... 1個
- ・生クリーム ... 大さじ4
- ※トッピングにパプリカの余り 1/4ヒ
- ピンクペッパー 使用
- ・レモン汁 ... 1/8個分
- ・ブレンゾグルト ... 大さじ1
- ・塩、しょう ... 少々
- ・おとう ... 1つまみ

((作り方))

- 1 アスパラの下の方の固い皮をむき
さっと塩ゆでし、冷めたら生ハムを巻く
- 2 ソース作り
パプリカの表面を火であぶり黒く
なるまで皮を炙き、水で洗い落とす
- 3 中の種は取り、3/4をソースに使用
ソースの他の材料をすべて合わせ
ミキサーやブレンダーでかく拌し
塩、しょうで味を整える
- 4 皿にソースをのせアスパラを置き
余った1/4のパプリカとピンクペッパー
をかけて完成



電子レンジでカンタン

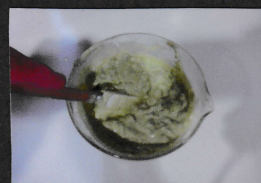
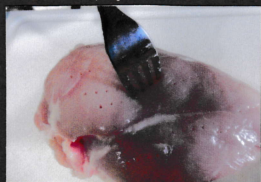
Recipe: ヒリムネ肉のしっとり 白ワイン煮し アボカドと豆腐のディップ添え

材料 (1皿 4~5人分)

- ・ヒリムネ肉 ... 1枚
- ・塩、しょう ... 適量
- ・青ねぎ (白ねぎの青い部分の方)
- ・ローリエ ... 1枚
- ・白ワイン ... 大さじ1
- ・みりん ... 大さじ1
- ・ブラックオリーブ ... 3~4個
- (ディップ)
- ・水切り豆腐 ... 50g 水切りた
- ・アボカド ... 1/2個 皮むき
- ・生クリーム ... 15g
- ・塩 ... 2g
- ・玉ねぎ ... 1/2個
- ・レモン汁 ... 1/8個分
- ・タイム ... 1本 みじん切り

((作り方))

- 1 ヒリムネ肉の皮を取りフォークで数ヶ所
穴をあけ、強めに塩、しょうし2時間以上
冷蔵庫で寝かしておく
- 2 ①を耐熱容器に入れ②をカロ
電子レンジ600wで5分、さらに様子みて
2分(身がほじける位)加熱し
フタをはずし完全に冷めるまで放置
冷めたら5mm幅にカットしておく
皿に盛りつけオリーブのせる
- 3 ディップ作り
玉ねぎとみじん切りに電子レンジで4~5分
塩水に少量入れた耐熱容器で加熱し
水分をちぎっておく。それ以外の材料を
合わせミキサーかブレンダーでかく拌し完成
ココットに盛り中央に置く。



sakae's ouchi cafe