

そくせい

促成アスパラガス

(ユリ科)

畑で育てたアスパラガスの根株を秋に堀上げハウスで加温し収穫する。春の味覚を一足先に味わえる。



促成アスパラガスの一本漬

- 材料**
- ・促成アスパラガス 300g
 - ・酒 大さじ1
 - ・めんつゆ 大さじ3
 - ・たかの爪(輪切り) 少々

- 作り方**
1. 促成アスパラガスの根元は皮をむいておく。
 2. 促成アスパラガスを熱湯にさっとくぐし、すぐに冷水に浸し冷ます。

3. 2の水気を切り、酒、めんつゆ、たかの爪をあわせた調味液をかけて一晩置く。途中、上下をかえて味をなじませる。



促成アスパラガスのスープ

- 材料**
[2人分]
- ・促成アスパラガス 50g
 - ・じゃがいも 50g
 - ・たまねぎ 50g
 - ・バター 10g
 - ・小麦粉 大さじ1/2
 - ・牛乳 75ml
 - ・生クリーム 25ml

- A**
- 水 200ml
 - 固形コンソメ 1/2個
 - ローリエ 1枚
 - 塩 小さじ1/6
 - こしょう 少々

- 作り方**
1. 促成アスパラガスの根元は皮をむき、斜めの薄切りにする。穂先(約2cm)は飾り用として取り分けておき、塩(分量外)をまぶして色よくゆでる。
 2. たまねぎ、じゃがいもは薄切りにし、じゃがいもは水にさらす。
 3. なべにバターを入れ2のたまねぎをいため、しんなりしたら2のじゃがいもと1の薄切りにしたアスパラガスを入れて軽くいため、小麦粉を加える。
 4. 小麦粉がいたまったら、Aを加えて材料が軟らかくなるまで煮る。
 5. 4からローリエをとり、あら熱を取ってミキサーにかける。
 6. 5をなべに戻し、牛乳を入れて沸騰させないように温め、味を調える。
 7. 器に盛り付け、生クリームと1のゆでた促成アスパラガスの穂先を浮かべる。

じゃがいもと促成アスパラガスのサラダ

- 材料**
[2人分]
- ・促成アスパラガス 50g
 - ・じゃがいも 200g
 - ・たまねぎ 50g
 - ・ハム 1 1/2枚
 - ・小ねぎ 2g
- A**
- 酢 大さじ2/3
 - サラダ油 大さじ1 1/2
 - 砂糖 大さじ1/2
 - 粒マスタード 大さじ1
 - 塩 小さじ1/8

- 作り方**
1. じゃがいもは一口大に切り水にさらしてから、なべで軟らかくなるまで水からゆでる。
 2. Aを混ぜドレッシングを作る。
 3. 1のじゃがいもが軟らかくなったら水気をしっかり切り、熱いうちにつぶし、2を加え混ぜ、冷ましておく。
 4. たまねぎはみじん切りにして、水に軽くさらしてから水気をしっかり切る。ハムはいちょう切り、小ねぎは小口切りにする。
 5. 促成アスパラガスは塩少々(分量外)をまぶし、熱湯で色よくゆでて冷まし、長さ2cmに切る。穂先は飾り用に長さ5cmに切り、別にとっておく。
 6. 3に4のたまねぎ、ハム、5の促成アスパラガスを加えてざっくり混ぜる。器に盛り、5の促成アスパラガスの穂先を飾りつけて、上に4の小ねぎを散らす。

