

## ホワイトアスパラのオランダーズソース

合計加熱調理時間 約 7分

[1人分：69kcal/ 食塩相当量：0.4g]

蒸したアスパラに酸味とコクをプラス。

ヨーロッパの春の定番メニューを、スチコンでかんたん調理！



## 材料（10人分【1人分2本】）

ホワイトアスパラガス	20本
<材料a>	
卵黄	3個分
白ワイン	小さじ3
塩	小さじ1/2
白こしょう	少々
溶かしバター	30g
レモン汁	小さじ1
パセリ（みじん切り）	適量
プチトマト	16個
ベビーリーフ	80g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

10人分【1人分2本】

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	100%	7分	130℃

## 下ごしらえ

・ホワイトアスパラガスは根元を1cmほど切り、穂先から約5cmの位置から根元へ向かってピーラーで皮をむく。（皮は取っておく）

## 作り方

- 20mmのホテルパン1枚にホワイトアスパラガスを並べ、ホワイトアスパラガスの皮をのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
- ボールにく材料a>を入れて湯煎にかけ、白くもったりするまで泡立て器で混ぜ合わせる。湯煎からおろし、溶かしバターを少しずつ加えて乳化させ、レモン汁を加える。
- 1を器によそい、2のソースをかけてパセリをのせ、プチトマト、ベビーリーフを添える。



## 調理ポイント

◆ホワイトアスパラガスは皮を一緒に茹でることで香り付けになり、風味が増す。