

食べ頃しシビ

* 新たけのこ  * 4月28日~5月4日 0A

< 新たけのこのフレンチ風シュウマイ >

(材料)4人分

●シュウマイの皮 30枚 ●セルフィーユ適量

* 具 *

●新たけのこの水煮 80g ●玉葱 30g

●椎茸 30g ●ベーコン 10g ●ピザチーズ 20g

アーモンドバター

●バター50g ●アーモンドスライス 30g ●塩1g

●パセリ4g ●にんにく1/2ヶ ●レモン汁1g

ソース

●バルサミコ酢 100cc ●オリーブオイル 大さじ1



(作り方)

- ① 新たけのこを割り、中に付いているアクを洗って取り除き、水分を良く拭き取る。
新たけのこ、玉葱、椎茸をみじん切りにする。
- ② アーモンドスライスを、100℃のオーブンで、たまに混ぜながらローストし、冷まして刻んでおく。
ボールにバターを入れ、パセリのみじん切り、刻んだアーモンド、ニンニクのすり下ろし、塩、レモン汁を加え混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に少量のオリーブオイルを入れ、玉葱とベーコンからソテーし、しんなりしてきたら、新たけのこと椎茸を加えソテーし塩をふる。
ボールに移し、冷めたらピザチーズを加える。
- ④ 鍋にバルサミコ酢を入れ、火にかけて煮詰める。
煮詰まったらボールに移し、オリーブオイルを加える。
- ⑤ シュウマイの皮で③の具を巻き、高温の油で香ばしく揚げる。
皿にバルサミコ酢のソースを敷き、シュウマイを置いて、セルフィーユを飾り付ける。
余ったアーモンドバターを鍋で溶かし、シュウマイにかけて出来上がり。