

食の匠料理 「アスパラガスピクルス」(特産加工品) 高橋マサ子さん

料理の紹介

ゆでたグリーンアスパラガスをワイン入りの香辛酢に漬けたピクルスです。

サラダ、サンドイッチ、カレーライスの付け合わせなどにどうぞ。



材料(5人分)

グリーンアスパラガス...150g(1束)

【漬け汁(香辛酢)】

| | |
|--------|--------|
| 酢(醸造酒) | 大さじ6、 |
| 白ワイン | 大さじ2、 |
| 砂糖 | 大さじ1、 |
| 塩 | 小さじ1弱、 |
| 黒粒こしょう | 5~6粒、 |
| 赤とうがらし | 1/2本、 |
| 月桂樹の葉 | 1枚 |

作り方

- 1 アスパラガスの根元の堅い部分は皮をむき、沸騰しているお湯に塩をひとつまみ入れてかためにゆでて、冷水にさらして冷ましてから水をきり、半分程度の長さに切る。
- 2 漬け汁(香辛酢)の材料を全部鍋に入れ、ひと煮立ちさせて火を止め、冷ましておく。
- 3 1のアスパラガスと2の漬け汁をふたのできる容器に入れる。
このとき、アスパラガスが漬け汁に十分に浸かるようにする。
- 4 冷蔵庫等の冷暗所に3日位置くと、味がしみ込んで美味しくできあがる。

料理のポイント

- 1 できるだけ新鮮なアスパラガスを使うこと。
- 2 良質なワインほど、味に丸みが出る。

