

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。

