



COOK&COOKING



泉崎中央公民館

5月のお料理

A アスパラのサバイオンソース

B レアチーズケーキ、ベリー添え

A 4人分

アスパラ8本 硬い部分はカットし下の部分はピーラーで削る
塩茹でて冷水に取り色止めする

サバイオンソース

卵黄2個 お酢大さじ1 水大さじ2 塩少々

材料をボールに入れ

60度程度の湯せんにかけて泡立てる

泡立ってきてボリュームが出てから少し硬さが出るまで泡立てる

途中で湯せんを外しながら火を入れ過ぎないように気を付ける

余った卵白は炒り卵にし添える

今回の盛り付け

ロールパンに上から切り込みを入れアスパラ、ソース

プチトマト、卵白を盛り付け、最後に黒コショウをふる

B ①ゼラチン5g 水大さじ4 水にゼラチンを入れておく

②クリームチーズ200g 砂糖60g プレーンヨーグルト200g
クリーム100cc

③クッキー（袋などに入れ砕いておく）、冷凍ベリー

あらかじめ材料は量っておきましょう

②の材料をボールに入れホイッパーで混ぜ溶かした、ゼラチンを入れる
氷水にあてて、とろみがつくまでゴムベラで混ぜる

コーヒーカップを水で濡らしラップを貼る

タネを流してクッキーで上面覆う、冷蔵庫で冷やす

クッキー面を下にして皿に盛り、ベリーをかける