



使用したセンナリの商品



あさりと菜の花の前菜

材料 (2人分)

あさり	20個
菜の花	適量
酒	50cc
■ソースの材料	
卵黄	1個
米の酢	小さじ1
塩こしょう	適量
のむ檸檬酢	小さじ1

作り方

1. 菜の花は先端から5cmでカットして15秒塩茹でした後、冷水で色止めして水気を切っておく。
2. あさを酒蒸しし、煮汁を濾す。
3. ボウルに卵黄をとき、濾した煮汁大さじ1杯、米の酢を加えて湯煎しながら攪拌する。
4. トロツとしたら湯煎から外し、冷めたらのむ檸檬酢を加えて混ぜ、塩こしょうで味をととのえる。
5. 皿に菜の花とあさを盛り、4.のソースを添える。