

WARM APPETIZER

ホワイトアスパラガスの ミラノ風

卵と焦がしバターのソースが
よく合う一品。

春から夏にかけて出回るホワイトアスパラは香りがあり、卵と焦がしバターのソースとよく合います。目玉焼きの黄金色は、華やかなミラノの繁栄を表していると、ミラノ風という名前がつけられました。ホワイトアスパラを3cm程の幅にカットして、卵を崩して全てをよく混ぜ合わせる食べ方がお薦め。



材料

2人前

ホワイトアスパラ : 4本
バター (有塩) : 25g
塩蔵ケッパー : 6g

卵 : 2個
パルミジャーノチーズ : 適宜
塩 (あればクリスタルソルト) : 適宜

イタリアンパセリ (みじん切り) : 適宜
黒胡椒 (粗挽き) : 適宜

作り方

Step 1

塩蔵ケッパーは、数回水を取り換えながら、30分ほど漬けて塩抜きしておきます。

塩抜きが済んだら粗みじん切りにします。



Step 2

アスパラガスは一番下の部分を2cm程切り落とし、下から3分の2位の皮を、ピーラーで剥きます。

ピュアオリーブオイルと、軽く塩コショウを絡め、グリルパンでグリルをするか、フライパンで焼きます。

Step 3

鍋に有塩バターを入れ、じっくりと火を入れ焦がしバターを作り、粗みじんにしたケッパーをいれます。

バターが焦げすぎないように、底の方が少し茶色くなってきたら、時々火からおろして様子を見ます。



Step 4

薄く油をしいて温めたフライパンに卵を落とし、弱火で目玉焼きを作ります。

Step 5

お皿にアスパラと目玉焼きを載せ、STEP 3で作ったソースをかけます。



Step 6

パルミジャーノチーズをすりおろし、みじん切りにしたイタリアンパセリ、クリスタルソルト、粗挽きの黒胡椒を散らして完成です。