

茹でホワイトアスパラガスのバッサーノ風ソース

北イタリアベネト州アスパラ産地の定番ソース♪

バッサーノ風ソース

材料（作りやすい分量）

調味料	卵	2個
	白ワインビネガー（又は酢）	大1
	EXオリーブオイル	大2
	塩、黒胡椒	適量

ビネガーの酸味をキチンと主張させると甘いアスパラガスと相性がいいソースに仕上がります。



作り方

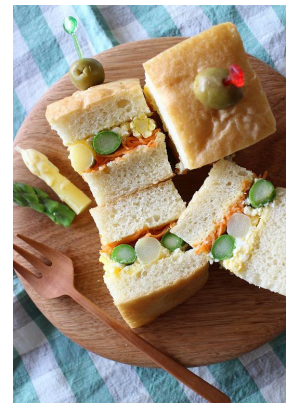
- ① 卵は半熟程度に茹でて、フォークで細かくつぶします。
- ② ①に調味料を混ぜます。

ポイント：卵を液状になる程度までなめらかにします。
EXオイルをたしながらかつやを出しましょう。

- ③ 仕上げに黒胡椒をふって出来上がり。
- ④ ほろっと穂先が崩れる程度にクタクタに茹でたホワイトに添えて食べるのがイタリア流アスパラサンドの具材としても活用出来るソースです。

おすすめアレンジメニュー♪ 『アスパラサンド』

茹でた2種のアスパラガスにバッサーノ風ソース、ニンジンサラダ（調味料にケッパーを加えて酸味プラス）をサンドしてアレンジしました。



ホワイトアスパラガスのグラタン

材料（2人分）

・ くりんアスパラ(茹で)	4本
・ 生ハム	4枚
・ バター	5g
EXVオイル	大1
白ワイン	大1

ベシヤメルソース
パルミジャーノチーズ
溶けるチーズ
塩、胡椒
各適量

作り方

- ① 茹でたアスパラガスに生ハムを巻きます。
- ② フライパンに、バター、オイルを加え①を加え両面焼き目をつけます。
- ③ 白ワインを加えアルコール分を飛ばし蓋をして数分火を通したら、ベシヤメルを加え混ぜ火を止めます。
- ④ ③を耐熱容器に入れ、上からパルミジャーノ、モッツアレラ等のチーズ、パン粉（分量外）散らしオーブントースタで焦げ目が付くまで焼いて完成です。



ゆで卵を散らして加えても美味しいです♪