

彩りも涼しげに...

宮城県産「笹かまぼこ」 2色ソース添え

【材料1人分】

笹かまぼこ 2枚

〈アスパラソース〉

アスパラ 1本
玉ネギ 半玉
塩 小さじ1
味噌 極少々
生クリーム 大さじ1
レモン汁 極少々
ブラックペッパー 適量
バター 5g

〈梅ソース〉

梅干し 適量
マヨネーズ 少々
赤ワイン 小さじ1



2の粗熱が取れたら、レモン汁、塩、ブラックペッパーで味を調えます。ここに塩茹したアスパラのみじん切りを加えて混ぜ合わせればアスパラソースの完成です。



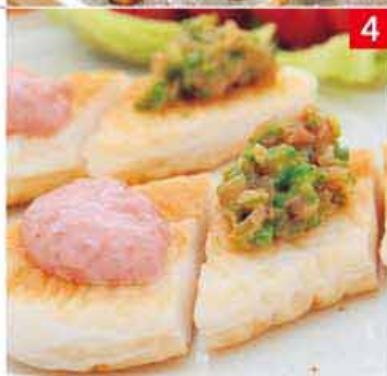
3

アスパラソース
フライパンにバターを入れ、みじん切りにした玉ネギを炒めます。



1

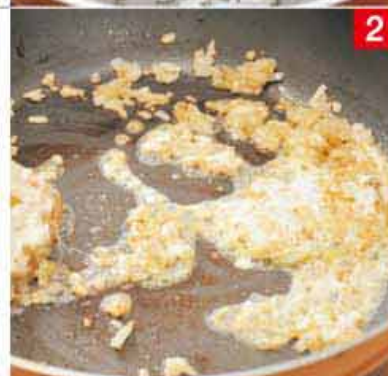
梅ソースは材料を混ぜ合わせるだけでですので、お好みの味に調えてください。あとは彩りよく盛り付けてご賞味ください。



4

★ここがポイント
味噌は生クリームで溶くようにして入れると、混ぜ合わせやすくなります。

1に味噌と生クリームを加え、焦げないように弱火でキツネ色になるまで混ぜ合わせます。



2



ご購入は

白謙かまぼこ店

〒986-0824 宮城県石巻市立町2丁目4-29
TEL 0225-22-1842/FAX 0225-22-2651

「宮城県白謙かまぼこ店(笹かまぼこ)詰め合わせ」

箱入り

抽選で10名様にプレゼント

応募方法:本誌差込みのハガキか官製ハガキにご住所・電話番号・お名前・「宮城県白謙かまぼこ店(笹かまぼこ)詰め合わせ希望」とご記入の上、下記までお送りください。

鶴岡ガス(株)「Hotひといき」編集部
〒997-0023 山形県鶴岡市鳥居町15-22

応募メ切:平成23年7月10日必着

※当選発表は2011年9月発刊予定「Hotひといき」Vol.26に掲載いたします。
(当選者の方には直接ご連絡いたします。)