

## 「アスパラとかぶの蒸し焼き 生ハム添え」



アスパラはひと口切る。かぶは茎を少し残して葉を切り、ランダムに皮を剥ぎ、ひと口サイズに切る。油を引いたフライパンにかぶを入れ中火にかけ、焼き色が着き始めたらアスパラの茎を入れる。しばらくそのまま放置し、アスパラは色が鮮やかになり香りが立ってきたら裏返す。かぶにもしっかり焼き色を付け、美味しそうな香りがしてきたら水を大さじ2～3杯加える。

その後、穂先を加えたら、フライパンをゆすって水気を飛ばし、塩、胡椒をふる。器に盛り付けて、生ハムを添えて出来上がり。

\* 生ハムの塩けがあるので、塩はお好みで。

\* かぶの葉はお味噌汁やサラダに使用してください。

\* かぶの皮はおしりと茎に近い部分は剥き、他はそのままでも大丈夫です。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880