

名前: 渡邊 その子 @ La popote

調理時間:約30分 分量:2人分

旬のグリーンアスパラを使った、2種のチーズの味わいグラタン。



Point

春が旬のグリーンアスパラを長いまま軽く茹でて、チーズ2種類でグラタン風にしたあたたかい前菜。赤ワインをイメージして、ソースにはゴルゴンゾーラで味をつけ、エメンタールを加えることで、ワインをより引き立てる味に仕上げました。

調理のコツ

グリーンアスパラは茹で過ぎないようにしましょう。ソースは、チーズの塩気で味を調整。グラタンにする時はアスパラの先にアルミホイルをかぶせて焦げないようにしましょう。

材料

グリーンアスパラ 2束
エメンタールチーズ 30g
バター 大さじ2
角切りベーコン 40g
小麦粉 大さじ2
塩 少々
胡椒 少々

ナツメグ 少々
牛乳 150cc
ゴルゴンゾーラチーズ 20g

手順

- ① アスパラは根元から8cmくらいまでピーラーで皮をむき、長いままかための塩茹でにする。
- ② 小鍋を火にかけてバターを溶かし、小麦粉を入れて炒める。牛乳を加えてホワイトソースを作り、胡椒・ナツメグを加えて、ゴルゴンゾーラチーズを細かくして溶かす。
- ③ 角切りベーコンを、油をひかないフライパンでこんがり炒める。
- ④ 【1】のアスパラを器に合わせた長さに切り、先端を持ち上げるように器に並べる。【2】のソースを根元に流し、【3】をちらして、エメンタールチーズの薄切りをのせる。
- ⑤ 【4】のアスパラの先にアルミホイルをかぶせ、200℃のオーブンの上段に入れる。チーズが溶けてこんがりするまで焼いたら完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (春にオススメ)

ホワイトソースにゴルゴンゾーラチーズを溶け込ませたソースとトマトに溶けたエメンタールチーズが、カベルネ・ソーヴィニヨンの味を引き立てます。角切りベーコン入りでボリュームもあり、ワインと一緒にじっくり楽しめます。

