

ホワイトアスパラガスの冷製スープ、生ハムを浮かべて

材料（4人分）

ホワイトアスパラガス（太）8本、ジャガイモ1/4個、玉ネギ1/2個、ポロネギ（なければ太い長ネギの白いところ）1/2本、ブイヨン500cc、牛乳150cc、生クリーム50cc、ローリエ1枚、無塩バター15g、塩適量、生ハム4枚



作り方

- 1 アスパラは頭から下の皮をピーラーでむいて、本体は水にさらしておく。皮はとっておく。ジャガイモと玉ネギは薄切り、ポロネギは中の黄色いところを除いて薄い小口切りにする。
- 2 鍋にブイヨンとアスパラの皮を入れ、沸騰させてから弱火で5分ほど煮込む。これをザルでこして、皮を取り除く。
- 3 別の鍋を火にかけ、バターを溶かして、ポロネギ、長ネギを弱火で炒める。しんなりしてきたら、ジャガイモ、アスパラを加えてさらに炒め、2のブイヨン、ローリエを加えて、弱火で15分ほど煮込む。
- 4 3からローリエを取り出し、ミキサーにかけてこし器でこす。再び鍋に戻して、牛乳を加え、軽く沸騰したら塩で味を調える。あら熱を取って、冷蔵庫で冷やす。
- 5 生クリームを6分立てにし、4とざっくりと混ぜ合わせる。スープ皿に盛って、1cm幅に切った生ハムを浮かべる。

料理のポイント

- 1 玉ネギ、ポロネギは、ごく弱火で汗をかかせるように炒めます。
- 2 ホワイトアスパラガスの甘味を生かすために、スープの塩味はごく控えめにします。
- 3 固形ブイヨンを使うときは、薄目に溶きます。