

ラジオ福島 コラボレーション番組

ふくしま旬の恵みに乾杯!
 今月のレシピ
 ふくしま旬の食材 **5月** アスパラガス



居酒屋 しのや
 アスパラガスの
 炭火焼

福島県内では約90%のアスパラガスが会津産。しのやではアスパラガスを切ると切り口からは水分が溢れ、生でも食べられるほどの甘さが特徴の喜多方産のアスパラガスを使用しています。

作り方

- ◎下処理したアスパラガスに少量の油(オリーブオイル可)をぬる事で保湿の役割をする為、焼いた際の縮みやアスパラの水分がなくなる事を防ぐ。
- ◎弱火から中火くらいの火でじっくりと焼き甘みを引き出す。

アスパラガス
 下処理のポイント

- ◎鮮度にもよるが下の部分はスジが多いのでピーラー等で皮をむく。
- ◎「はかま」と呼ばれる三角の部分は包丁等で取る。
- ◎下ゆでして使う際は少量の塩を入れてゆでると色が鮮やかに仕上がる。



居酒屋 しのや
 アスパラガスの
 天ぷら

作り方

- ◎下処理したアスパラガスに打ち粉をして天ぷら粉を付け、170℃～180℃の油で揚げる。
- ※天ぷら粉を混ぜすぎずに氷水を使うとカラッと揚がる。



今月のお店

居酒屋 しのや

郡山桑野店 / 郡山市桑野2-7-1 TEL.024-983-0787
 郡山駅前店 / 郡山市駅前2-6-3 メッソビルB1 ... TEL.024-983-0081
 須賀川店 / 須賀川市本町4-9 TEL.0248-94-4758