

田崎真也さんに教わる“最強おつまみ”レシピ

☆☆☆最強おつまみ 1品目 【カリフラワーの塩辛クリームソース】+白ワイン ☆☆☆



材料 (2人分)

カリフラワー 1/2個、白ワイン 100ml、
生クリーム(乳脂肪45%前後) 60ml、塩辛 大さじ1と1/2
バター(塩分不使用) 15g、ハーブ(ディル) 適量

作り方

- ① 小鍋に白ワインを入れて沸騰させ、1/4量になるまで煮詰める。
- ② ①に生クリームを入れて混ぜながら沸騰させ、煮詰まってきたら弱火にする。
- ③ 沸騰したところにバターと塩辛を加えて、極弱火にして混ぜ合わせながらバターが溶けたら火を止める。
- ④ カリフラワーは小房分けしたものを電子レンジ可能な器に入れてラップをしてかける
(今回は600wで1分30秒ですが、お好みで)
- ⑤ 皿に④のカリフラワーを盛り、その上から③のソースをかけ、ディルを散らしてできあがり。

ほかおすすめポイント!

★今回は白ワイン(シャルドネ)にあわせましたが、日本酒好きな人は、純米吟醸と合わせるのもGOOD!
★クリームソースは、様々な料理に応用してください。パスタでも、ボイルしただけのポテトにも合いますよ!