

菜の花の サバイヨンソース

◇ 材料 4人前

菜の花 1束
卵黄 2個
白ワイン 50g
EXバージンオイル 100g
塩 適量
白胡椒 適量

◇ 作り方

- ① 菜の花の下のかたい部分を掃除して塩茹でする。
- ② ボールに卵黄とアルコールを飛ばした白ワイン・水少量を入れて湯煎にかけホイッパーで泡だてる。
- ③ ホイッパーですくって「の」の字が書ける状態になったら湯煎から外す。
- ④ ③にEXバージンオイルを少量ずつ入れてホイッパーで合わせていく。
(マヨネーズを作る要領で行う。)
- ⑤ ④に塩・白胡椒をして味を調える。
- ⑥ 皿に菜の花を盛り付け、⑤のサバイヨンソースをかけ上から粗切りのナッツを散らしたら出来上がり！