

筍のソテーすだち風味のポテト添え



▼材料（4人分）

○筍	…小 1/2 個
○男爵芋	…2 個
○すだち	…3 個
○生クリーム	…適宜
○塩、こしょう	…少々
○砂糖	…大 2
○赤ワイン	…50cc
○バターまたはサラダ油	…大 2
○小麦粉	…適宜

▼作り方

- ① すだちの皮はすりおろし、汁は絞る。
- ② 筍は 1cm 厚さに切り、塩、こしょうと小麦粉をしバターでソテーする。
- ③ 鍋に砂糖を溶かしてカラメルにし、赤ワインを加えて煮て、①を半量加えバターでモンテする。
- ④ 男爵芋はつぶして裏ごしし、塩、こしょうと①の残りとし生クリームを加え、皿の中央に半量おき、あとは飾るように絞る。
- ⑤ ③のソースを流し入れ、②の筍をのせる。