

使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

白ワインのソース	・・・1袋(30g)
アスパラガス	・・・3本
卵	・・・1個
┌ 酢	・・・大さじ2
└ 塩	・・・小さじ1
└ 水	・・・700ml

【作り方】

- 1 アスパラガスは筋を取り、茹でる。
- 2 ポーチドエッグを作る。
 - 2-1 湯を沸かし、沸騰したら酢と塩を入れ、箸でグルグルかき混ぜて渦を作る。
 - 2-2 渦の真ん中に卵をそっと落とし、鍋の端を混ぜて渦を安定させる。
 - 2-3 弱火にして2分程茹で、取り出す。
- 3 お皿にソースを敷き、1と2をのせる。

使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

白ワインのソース	・・・1袋(30g)
ボイル剥きエビ(生食用)	・・・5尾
茹で卵	・・・1個
ブロッコリー	・・・1/2株

【作り方】

- 1 茹で卵をくし形に8等分に切る。
- 2 ブロッコリーを子房に分け、茹でる。
- 3 1、2、エビをお皿に盛りつけ、ソースをかける。