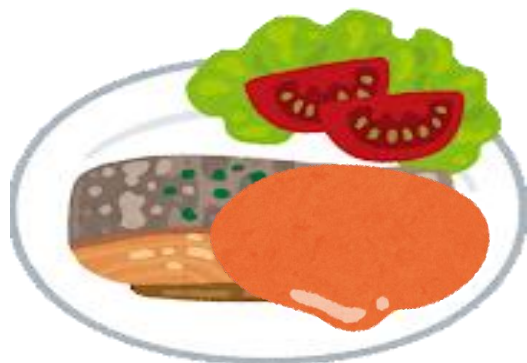


春色ソース の作り方



1. 鍋に水を入れ沸騰させた中に
コンソメを入れ溶かして冷ましておく。



2. ボウルに卵黄と生クリーム
を入れ混ぜ合わせる。



3. 1に白ワイン、2、バターを
入れ火にかかけとろみが
つくまでよく混ぜる。



4. パセリ、塩、こしょう、
レモン汁で味を調えて完成♪



～材料～ (2人分)

- 水…100cc
- コンソメ…1個
- 生クリーム…小さじ1
- 白ワイン…50cc
- 卵黄…1個
- バター…小さじ1
- レモン汁…適量
- パセリ…少々
- 塩・こしょう…少々

Point! お子さんと食べる時は白ワインの量を調整して頂いても大丈夫です！レモンの量でも酸味をお好みに調節していただけます。園ではスウェーデン料理が献立メニューの日にサーモンにかけてお出ししました。少し酸味のある味ですがサーモンと一緒に食べることでまろやかでおいしくいただけました。お好きな料理にかけてスウェーデンの雰囲気をお楽しみ下さい★