

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

あっという間に出来るおしゃれなタルトです♪

アスパラガスのタルト

調理時間 **10分**
(加熱時間を除く)

1人分

251kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



アスパラガス

+

使ったのはコレ!



ミツカン
カンタン酢



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



アスパラガスのタルト

材料/4人分

- パイ生地……………2枚(1枚90g)
アスパラガス……………12本(180g)
ミックスナッツ……………大さじ2
A 生クリーム……………大さじ1
カレー粉……………小さじ1/2
卵黄……………1個
ミツカン カンタン酢…大さじ1
塩、粗びきこしょう……………適量

作り方

- ①パイ生地は室温に戻し、表面をフォークで穴をあける
- ②アスパラガスは根元の固い部分を取り除く。
ミックスナッツは袋に入れ、上からめんぼうで叩いて砕く。
- ③Aを混ぜる。
- ④パイ生地にAを塗り、アスパラガスを並べ、上からAを再度塗り、塩、こしょうをし、ミックスナッツを散らす。
- ⑤200℃のオーブンで約10分焼く。取り出して食べやすい大きさにカットして皿に盛り付ける。