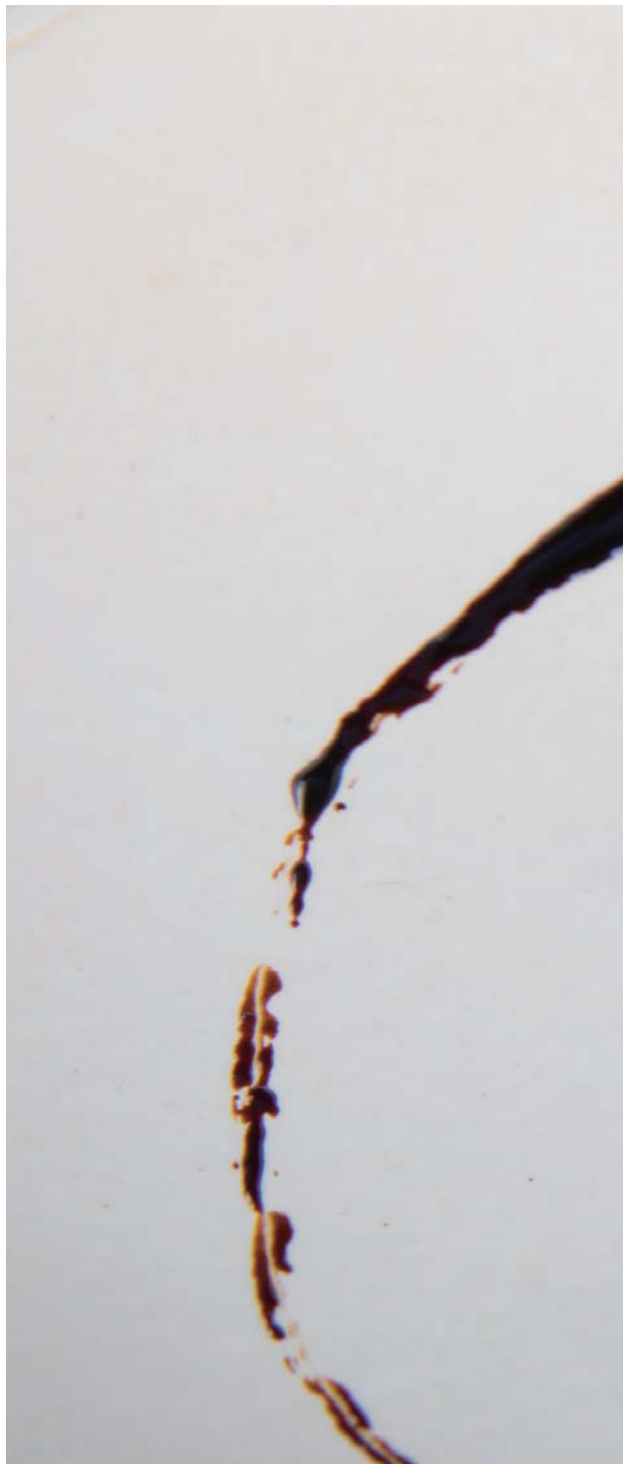


白醬蘆筍鮑魚

早年，因歐美各國喜食蘆筍，台灣一度是世界最大的蘆筍罐頭外銷產地，有蘆筍王國之稱。

因此，在長一輩的民眾心中，一直對蘆筍留有高級食材的印象。在那個時代，蘆筍若要與一般大眾生活有直接且緊密的接觸，恐怕就是透過那一罐罐在販賣機中，僅用銅板即可取得的「蘆筍汁」。近年來，隨著經濟主體的變遷與人們飲食習慣的改變，台灣的蘆筍也逐漸開始提供內需，當年的夢幻食材也慢慢的走進家戶中，登上你我的餐桌。

料理中，選用花蓮在地培植的綠蘆筍，從產地新鮮直送，以滾水汆湯，佐西餐常見的白醬，是蘆筍相當經典的吃法，可吃出蘆筍本身特殊的原味與鮮甜，爽脆細緻的口感，搭配乾煎鮑魚，可謂同時嘗盡了山珍海味。





食材

鮑魚	1 顆
蘆筍	2 支
麵粉	15 克
奶油	10 克
蒜泥	5 克
鹽	適量
糖	適量
雞粉	少許
胡椒粉	少許
高湯	30 克

作法

- » 鮑魚洗淨去內臟，改花刀。
- » 蘆筍川燙，泡冰水，備用。
- » 麵粉加奶油、蒜泥爆香，用鹽、雞粉、糖、胡椒粉、少許高湯。
- » 鮑魚加少許鹽煎熟，擺盤即可淋上醬汁。

