

## Lemon Risotto with Asparagus and Shrimp

Makes 4 (main course) or 6 to 8 (side dish) servings



- 700 ml chicken broth
- 475 ml water
- 340g asparagus, trimmed and cut into 2.5 cm pieces
- 1 small onion, finely chopped
- 60 g unsalted butter, divided
- 1¼ C arborio rice
- 60 ml dry white wine
- 340 g medium shrimp, peeled and deveined
- 1 T grated lemon zest
- 23 g grated parmesan
- 2 T chopped flat-leaf parsley

1. Bring **broth** and **water** to a simmer in a medium saucepan.
2. Add **asparagus** and simmer, uncovered, until just tender, **about 4 minutes**. Transfer asparagus with a slotted spoon to an ice bath to stop cooking, then drain. Keep broth at a bare simmer, covered.
3. Cook **onion** in **30 g butter** with **¼ tsp salt** in heavy saucepan over **medium heat**, stirring occasionally, until softened, **about 5 minutes**.
4. Add **rice** and cook, stirring constantly, **1 minute**.
5. Add **wine** and simmer, stirring constantly, until absorbed.
6. Stir in 1 ladle broth mixture and briskly simmer, stirring frequently, until absorbed. Continue adding broth, 1 ladle at a time, stirring frequently and letting each addition be absorbed before adding the next, until rice is creamy and tender but still al dente, **about 18 minutes**. (There will be leftover broth mixture.)
7. Stir in **shrimp** and cook until just cooked through, **2 to 3 minutes**.
8. Stir in **asparagus**, **zest**, remaining **butter**, **parmesan**, **parsley**, and **pepper** to taste. (Thin risotto with some of remaining broth if necessary.)

## アスパラガスとエビのレモンリゾット

メインコースとして 4 人分、サイドディッシュとして  
6～8 人分



- 鶏がらスープ 700ml
- 水 475ml
- アスパラガス 340g(端を切り落とし、2.5cm の長さに切る)
- 小玉ねぎ 1 個(みじん切り)
- 無塩バター 60g(分けて使う)
- アルポリオ米 1¼カップ
- 白ワイン(ドライ) 60ml
- 中サイズのエビ 340g(皮をむき背わたを取る)
- レモンの皮(おろしたもの) 大さじ 1
- パルメザンチーズ(おろしたもの) 23g
- イタリアンパセリ(刻む) 大さじ 2

1. 中型鍋にスープと水を入れ、沸騰させます。
2. アスパラガスを加え、蓋をせずに約 4 分間、ちょうど柔らかくなるまで煮ます。スロット付きのスプーンを使ってアスパラガスを氷水に移し、調理を止め、その後水を切ります。スープを弱火で温め続けます。
3. 厚鍋で 30g のバターと塩小さじ¼で玉ねぎを中火で時々かき混ぜながら、約 5 分間、柔らかくなるまで調理します。
4. 米を加え、常にかき混ぜながら 1 分間調理します。
5. ワインを加え、吸収されるまで常にかき混ぜながら煮ます。
6. スープをおたま 1 杯分を加え、頻繁にかき混ぜながら、吸収されるまで強火で煮ます。スープを 1 杯ずつ加え、頻繁にかき混ぜ、次のスープを加える前に完全に吸収されるまで繰り返します。約 18 分間、米がクリーミーで柔らかく、アルデンテになるまで続けます。(スープが余ります。)
7. エビを加え、火が通るまで約 2～3 分間調理します。
8. アスパラガス、レモンの皮、残りのバター、パルメザンチーズ、イタリアンパセリ、黒胡椒を加えてかき混ぜます。(必要に応じて、残りのスープでリゾットを薄めます。)