



夏野菜のプロバンス風グリル



おすすめワイン

ヴィエーユ ミュール ロゼ

Vieille Mule Rose

 フランス 750ml

ワインを開けた後コルクに注目してみてください! ラベルで切れてしまった耳が現れます。スイカを想わせる香りや甘さは、野菜の甘みとの相性がよく、ほのかな苦味とコク、清涼感がタブナードとGoo!!太陽の下で楽しみたいワインです。



 AEON LIQUOR

マリアージュ 
Recipe 

材料 (4人分)

モッツアレラチーズ ★	1個
なす	2本
ズッキーニ	1本
トマト	2個
オリーブオイル ★	少々
塩 ★	少々

〈タブナード〉

ブラックオリーブ(種なし) ★	70g
アンチョビ(フィレ) ★	5枚
オリーブオイル ★	大さじ4
にんにく	少々
レモン汁	小さじ1
塩 ★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①タブナードの材料をミキサーで攪拌し、塩で味をととのえる。
- ②モッツアレラは半分に切って5mm厚さにスライスする。
- ③なす、ズッキーニ、トマトは1cm厚さにスライスする。
- ④フライパンにオリーブオイルを熱し、③の両面をさっと焼く。
- ⑤耐熱皿に野菜、モッツアレラを順に並べて塩をふる。
- ⑥210℃にあたためたオーブンで約15分焼く。
- ⑦オーブンから取り出して、こしょうをふり、タブナードを添える。

