



# 牛肉とポテトのグリル



## おすすめワイン

### ピュイデュヴァル

Puydeval Languedoc

■ フランス 750ml

面白いブレンドから、生産者のこだわりがうかがえるワインです。エレガントだけでなく、シナモンや果実の甘い香りのチャームिंगさ、針葉樹を思わせるスッキリ感、全てのバランスがよく、じっくりと味わっていただきたい!

ベーコンの燻した香りや、赤ワインソースに含まれるマスタードやバターが、ワインのボリューム感によくあいます。



 AEON LIQUOR

マリアージュ   
Recipe 

## 材料 (4人分)

- 冷凍カットポテト(ローズマリー風味) ★ …………… 1袋
- 牛肉(焼肉用) …………… 150g
- 粗挽きソーセージ …………… 8本
- ししとう …………… 16本
- オリーブオイル ★ …………… 少々
- 塩 ★ …………… 少々
- こしょう …………… 少々

### 〈赤ワインソース〉

- 赤ワイン ★ …………… 100cc
- ベーコン …………… 20g
- 粒マスタード ★ …………… 大さじ2
- バター …………… 10g
- 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ベーコンは細かく切る。
- ②小鍋でベーコンを炒め、赤ワインを加えて半量に煮詰める。
- ③粒マスタード、バターを加えて混ぜ、塩で味をととのえる。
- ④グリル板に刷毛でオリーブオイルをぬって熱し、塩をふった牛肉を焼く。
- ⑤焼き色がついたらひっくり返して皿に盛りこしょうをふる。
- ⑥冷凍ポテト、ソーセージ、ししとうも同様に焼いて皿に盛り、ソースを添える。

