

簡単ラビオリ



おすすめワイン

シャトー・ラ・バロンヌ・カリニャン・
エチケット・ヴィオレット

Ch.La Baronne Carignan Etiquette Violette

■ フランス 750ml

トマトがワインの持つ優しい酸味を引き立てて、口の中に広がり相乗効果をもたらします。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(2人分)

しゅうまいの皮	10枚
じゃがいも(小)	2個
パルメザン★	15g
バター	10g
牛乳	大きじ1
セージの葉	10枚
ミートソース(市販)★	1袋
塩★	少々
こしょう	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じゃがいもは皮をむいてゆで、湯を捨てて熱いうちにつぶす。
- ②①に牛乳、パルメザン、バターを加えて弱火にかけ、余分な水分をとばし、塩で味をととのえて冷ます。
- ③皮の中央に②をのせて上にセージの葉をのせ、半分に折りたたみ、皮のふちをフォークで押さえてしっかり閉じる。
- ④鍋に湯を沸騰させ、③を30秒ほどゆでる。
- ⑤あたためたミートソースとからめて盛り付け、パルメザン、こしょうをふり、お好みでセージの葉を飾る。