

ブッラータチーズの サラダ仕立て



おすすめワイン

高島 嘉-yoshi-スパークリング シャルドネ
TAKAHATA yoshi Sparkling Chardonnay

● 日本 750ml

スパークリングのみずみずしさが、ラズベリーの酸味を引き立て、
ワインのコクがブッラータのクリーミーさとよくあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

ブッラータチーズ ★ 1個
ベビーリーフ 1袋
ラズベリー(冷凍) 30g
くるみ(ロースト) ★ 10g

〈ドレッシング〉

はちみつ ★ 大さじ1
オリーブオイル ★ 大さじ1
白ワインビネガー ★ 小さじ1
フレンチマスタード ★ 小さじ1
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ボウルにドレッシングの材料を混ぜ合わせ、塩、こしょうで味をととのえる。
- ②皿にベビーリーフ、ブッラータチーズを盛り、ラズベリー、くるみを散らして、①のドレッシングをかける。