

# ワインにあう恵方ロール



## おすすめワイン

ベラミコ・トレビアーノ・ダブルツォ

Bellamico Trebbiano d'Abruzzo

イタリア 750ml

やわらかい酢飯とワインの優しい酸味がよくあいます。  
フレッシュなワインなので、野菜とあわせて!



AEON LIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料 (3本分)

酢飯……………約1合分

<生ハム>

生ハム★……………2本

セルフィーユ……………少々

<海老と赤パプリカ>

赤パプリカ水煮缶★……………1/4缶

海老(手巻きすし用)……………2枚

粒マスタード★……………少々

<スモークサーモンとアボカド>

スモークサーモン★……………2枚

アボカド……………1/4個

レモン……………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酢飯は60gを3個計量してラップにのせ、細長く成形する。
- ②1本目は、1に赤パプリカ、海老を斜めに巻き付け、ラップで包んでしばらくおく。
- ③2本目は、1にスモークサーモンを巻き、薄くスライスしてレモン汁をふったアボカドをのせ、ラップで包んでしばらくおく。
- ④3本目は、1に生ハムを巻いてセルフィーユをのせ、ラップで包んでしばらくおく。
- ⑤米とトッピングがなじんだら、ラップを取り除いて皿に盛る。2本目の〈スモークサーモンとアボカド〉には、こしょうをふる。