

瓶ビーンズサラダ



おすすめワイン

デッツアーニ・ガヴィ

DEZZANI GAVI

イタリア 750ml

さわやかさだけでなく、コクも感じられるワインなので、豆のサラダとあわせると、相乗効果でおいしさをより一層ひきたてます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(2人分)

ひよこ豆水煮 ★	1/2缶
キドニービーンズ ★	1/2缶
キャロットサラダ酢漬 ★	1/5瓶
野菜のピクルス(ミックス) ★	少々
焼きなすのオイル漬 ★	1/2瓶
トレビス	4枚
サニーレタス	適量

〈ピネグレットソース〉

オリーブオイル ★	大さじ3
白ワインビネガー ★	小さじ2
フレンチマスタード ★	小さじ2
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ポウルにピネグレットソースの材料を入れて混ぜ、塩で味をととのえ、瓶に注ぐ。
- ②水気を切ったひよこ豆、キドニービーンズを層になるように順に入れる。
- ③②にキャロットサラダの酢漬、野菜のピクルス、焼きなすのオイル漬を重ね入れ、トレビス、サニーレタスを詰める。