

# たけのことアグハの アヒーショ



## おすすめワイン 🍷

### メメント ブランコ

Memento Blanco

 スペイン カスティーリャ 750ml

葡萄のやわらかさと優しいワインの味わいが寄り添い、魚のほろ苦さがワインのコクとよくあいます。



 AEON LIQUOR

マリアージュ  
*Recipe* 

## 材料 (3人分) 🍴

アグハのオイル漬け缶 ★	1缶
竹の子の水煮 ★	150g
塩麴	大さじ2
砂糖	小さじ2
にんにく	2かけ
鷹の爪	2本
アンチョビ ★	4切れ
エクストラバージンオリーブオイル ★	120ml
イタリアンパセリ (粗みじん)	適量
バゲット	お好みで

★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竹の子は、薄くスライスし、砂糖と塩麴をまぶしておく。  
にんにくは、縦半分になり、芯をとり、包丁の背でたたく。
- ②耐熱容器に、エクストラバージンオリーブオイル、にんにく、鷹の爪、みじん切りにしたアンチョビ、①の竹の子とアグハを加え、230度に予熱したオーブンで7～8分焼く。
- ③仕上げに、イタリアンパセリを飾る。  
お好みで、スライスしたバゲットを、オイルに浸しながら、お召し上がりください。