

おつまみプーチパイ



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料 (4人分(直径約6cmのパイ皿 4個分))

家バル 鶏肉とじゃがいもの香草煮 ★ 1缶
冷凍パイシート(市販) 1枚
そら豆(茹でたもの) 4粒
チャービル(フレッシュ) 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解凍したパイシートを、麺棒で約1.5倍の大きさにのばす。
- ②①をパイ皿にしき、ふちを切りおとし、フォークで底に穴をあける。
- ③中央に、鶏肉とじゃがいもの香草煮をのせ、200度のオープンで13～15分焼く。
- ④そら豆、チャービルをトッピングする。

おすすめワイン

ルミエール 甲州 シュールリー 13 白

Lumiere Koshu Sur Lie

 日本 750ml

ワイン単体で飲むとスッキリとした優しい味わいですが、ジャガイモとあわせることでワインのふくらみができます。

