

おにぎらず～ワイン編～



おすすめワイン

ルミエール レザンファンブラッククイーン

Lumiere Les enfants Black Queen

● 日本 750ml

酸味は感じられますが、やわらかい酸味なのでケチャップを使った料理とは好相性。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (4個分)

米……………2合
まるごとトマト(コンソメ)★……………1袋
トマトケチャップ★……………大さじ1と1/2
赤ワイン★……………大さじ2
水……………炊飯器の目盛2合+50cc
バター……………20g

レッドチェダーチーズ★……………30g
スパム★……………200g
ミックスピクルス★……………1/2瓶
焼のり……………4枚

パセリ……………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米を洗い水をきり、炊飯器に入れる。まるごとトマト、トマトケチャップ、赤ワインを加え、炊飯器の目盛2合のところまで水を注ぎ、さらに水50ccをたし、バターを加えて炊く。
- ②ミックスピクルスの玉ねぎはみじん切りに、きゅうりにんじんは薄いスライスにする。
- ③①の炊きあがりに、②の玉ねぎのピクルスと、削ったレッドチェダーチーズを加えて、全体を混ぜる。
- ④ラップの上に焼のりを広げ、③のご飯70g(茶碗1/2弱)を中央に広げる。その上に、スパム、ピクルスをのせ、さらに、ご飯約70gを順にのせる。
- ⑤のりの4つ角をラップごと引きあげ、中央に向かって折りたたんでかぶせる。全体をしっかりとラップに包み形を整え、2等分に切り、パセリを飾る。