

おかずショートパスタサラダ



おすすめワイン

ボデガス アバニコ ディルヴィオ アルバリーニョ

Bodegas Abanico Diluvio Albarino

 スペイン 750ml

ワインに感じられる柑橘類の香り・酸味と、レモンとがよくあいます。バジルとワインのふくよかさにマヨネーズを加えて、普段のサラダを、ワインにあう食べごたえのあるおかずサラダに!



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材 料 (2人分)

ショートパスタ(スピゲ No.95) ★	100g
鶏むね肉	150g
塩・こしょう ★	少々
白ワイン ★	大さじ1
じゃがいも	1個
ズッキーニ	1/3本
パプリカ(赤・黄)	各1/4個
枝豆	適量
ジェノベーゼソース ★	大さじ3
マヨネーズ	大さじ3
レモン汁 ★	大さじ2
エクストラバージンオリーブオイル ★	少々
グリーンリーフ、ミニトマト、バジル	適量

★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ズッキーニ、パプリカは、1cm角に切り、塩少々を加え、軽く水分をふきとり、レモン汁(大さじ1)をふる。
- ②枝豆は、塩茹でにする。じゃがいもは、皮をむき1cm角に切る。
- ③鶏肉の表面に塩・こしょうをし、耐熱容器に入れる。白ワインをふりかけラップをし、電子レンジで約5分加熱する。
- ④たっぷりのお湯に分量外の塩(お湯の量の1%)を入れ、パスタを茹で始める。
- ⑤表示時間の3分前に、②のじゃがいもを加えてパスタと一緒に茹で、時間になったらお湯をきる。
- ⑥⑤に①②③を加え、ジェノベーゼソース、マヨネーズ、レモン汁(大さじ1)であえる。エクストラバージンオリーブオイルをお好みでまわしかける。