

チーズカレー



おすすめワイン

ベンティスケーロ レセルバピノ・ノワール

VENTISQUERO RESERVA PINOT NOIR

 チリ 750ml

このワインは、少し熟成がすすみ、香りや味わいに複雑味がでています。スパイスや落ち着いた果実味、まろやかさが、カレーのパルメザンやポークのコクとよくあいます。



 AEON LIQUOR

マリアージュ 
Recipe

材料(2人分)

- にしきやカレー★ 2袋(パルメザン、ポーク)
- ポテトフレーク★ 40g
- 牛乳(または豆乳) 180cc
- バター 10g
- 塩・こしょう★ 少々
- バゲット 適量
- パセリ(みじん切り)★ 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 カレーを温める。バゲットは、薄くスライスし、オープンで、カリッと焼く。
- ② ポテトフレークに温めた牛乳、バター、塩・こしょうを加えてよく混ぜ、マッシュポテトをつくる。
- ③ 器に、①②を盛り、バゲット、パセリを飾る。