

ピタパンフリーサンド



おすすめワイン

ディエゴ・ムリーヨ マルベック

Diego Murillo Malbec

 アルゼンチン 750ml

肉の旨味とワインの凝縮感がとてもよくあいます。ハーブを思わせる青い香が野菜のおいしさよりそい、料理全体をワインに引きよせています。



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材 料 (4人分)

ピタパン★……………4枚
牛肉スライス (焼肉用)……………24枚
赤ワイン★……………大さじ2

【ソース】

焼肉のたれ★……………大さじ5
赤ワイン★……………大さじ5
はちみつ★……………小さじ2
黒こしょう★……………少々

【夏野菜ソテー】

パプリカ (赤・黄)……………各1/2個
ズッキーニ……………1本
玉ねぎ……………1/2個
オレガノ (ドライ)★……………少々
オリーブオイル★……………適量
塩・黒こしょう★……………少々

ミックスピクルス★……………1/2瓶
紫キャベツのピクルス★……………1/2瓶
グリーンリーフ……………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牛肉スライスに、赤ワインをふりかけ約10分おく。パプリカ、ズッキーニ、玉ねぎは、食べやすい大きさにカットする。
- ②小鍋に、赤ワイン、焼肉のたれ、はちみつを加え、強火で約半量になるまで煮詰める。
- ③①の牛肉に②のソースをからめ、フライパンで両面を焼き、黒こしょう少々をする。焼きあがりに、再び、②のソースをさっとからめる。
- ④フライパンにオリーブオイルをひき、①の野菜をソテーし、オレガノを加え、塩、黒こしょう少々をふる。
- ⑤軽くトーストしたピタパンを半分にカットし、それぞれの中に、③④、ミックスピクルス、紫キャベツのピクルス、グリーンリーフをお好みではさみ、③のソースを少量かける。