

パンプキン&マスカットの サラダ



おすすめワイン

ルミエール フレール ミルズ

LUMIERER FRERE Mills

● 日本山梨 750ml

華やかなマスカットの香り白ワイン(品種:ミルズ)に、マスカット、グリーンレーズンをあわせて、一般的なかぼちゃサラダの重さを軽やかに爽やかに仕上げました。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

冷凍かぼちゃ	200g
マスカット	8粒
グリーンレーズン	20g
【サワークリームソース】	
サワークリーム★	大さじ5
オリーブオイル★	大さじ3
塩	少々
チャービル	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 マスカットは、横半分にカットし、種をとる。
- ② 冷凍かぼちゃは、深めの耐熱皿に入れラップをして電子レンジに、3～4分かけ、薄くスライスする。
- ③ ②とグリーンレーズンの2/3量を、ざっくりと混ぜ、皿に盛り、上からサワークリームソースをかける。
- ④ ③に、①と残りのグリーンレーズン、チャービルを飾る。