

イタリアンチキンのオードブル



おすすめワイン

パローロ DOCG リヴァレオーネ
BAROLO DOCG RIVA LEONE

🇮🇹 イタリア 750ml

最低3年以上熟成させてから出火される「ワインの王様」と称されるパローロ。レンガ色がかかったガーネットの色調で、芳醇で複雑な香りが長く続く。柔らかな酸味を持つバランスの取れたワイン。



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料(4人分)

とり骨つきもも肉	4本
塩・こしょう★	少々
オリーブオイル★	大さじ2
【バルサミコソース】	
バルサミコ★	大さじ3
しょうゆ	大さじ3
メープルシロップ★	大さじ3
バター	10g
【付け合わせ】	
エンダイブ(チコリ)	適量
ミニトマト	お好みで

★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フライパンに、オリーブオイルを強火で熱し、塩こしょうをした鶏肉の皮目を下にしてこんがり焼き色がつくまで焼く。裏返して蓋をし、弱火で約15分蒸し焼きにする。
- ②バター以外のバルサミコソース材料すべてを別のフライパンに入れ、中火でとろみがついたらバターを加えて溶かす。
- ③①の鶏肉を②のフライパンに入れ、バルサミコソースを全体からめる。
- ④皿に③とエンダイブ、ミニトマトを盛る。