

ゴールドアミューズ



おすすめワイン

カンティ・プロセッコ
CANTI PROSECCO

イタリア 750ml

軽快でドライな味わいの為、酸味があるなますや甘味がある栗きんとん、淡泊な味わいの蒲鉾などおせち料理に寄り添い引き立てます。お正月には1本あると重宝します。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(3人分)

【数の子サラダ】

数の子……………1/2本
レモン汁…………… 小さじ2~3
きゅうり……………1/2本
かぶ……………1個
塩……………少々

【飾りかまぼこ】

かまぼこ(紅白)……………各1/2本
茹でえび……………6尾
クリームチーズ★……………40g
タイムの葉……………適宜

【栗きんとん】

栗きんとん(市販)……………50g
さつまいも(蒸したもの)……………40g
ラムレーズンチーズ★……………1/3個
栗甘露煮……………適宜

【バルサミコなます】

バルサミコパール★……………小さじ2
大根……………100g
にんじん……………20g
塩……………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

- 【数の子サラダ】数の子は、塩抜き*する。数の子を6~7mmの角切りにし、レモン汁をまぶす。きゅうり、かぶをそれぞれ6~7mmの角切りにし、塩少々をして、出てきた水分をふきとる。オリーブオイルを全体にさっとまわしかけ、上からレモン汁を絞る。
- 【栗きんとん】栗きんとんに蒸したさつまいもを加え、麺棒で潰してよく混ぜる。5mm角にカットしたラムレーズンチーズを混ぜ、3等分し、それぞれラップに包み、茶巾型にしぼる。上に栗の甘露煮をのせる。
- 【飾りかまぼこ】かまぼこを1cmにカットし、中央に上から切り込みを入れる。さらに薄い1枚をスライスし、くるくる丸め、切り込みに差し込む。中央にクリームチーズと海老をのせる。タイムの葉を飾る。
- 【バルサミコなます】大根とにんじんは、長さ5cmのせん切りにし、塩少々をして、5~10分おく。出てきた水分をしっかり絞って器にもり、バルサミコパールをのせる。

*数の子の塩抜き:水500ccに塩小さじ1/2を溶かし、数の子を6~8時間浸す。数の子の薄い膜を取り除き、同じ要領で、塩水をとりかえ、さらに6~8時間浸し、程よく塩がぬけていれば出来上がり。