

# プチローストビーフどん



## おすすめワイン

フランチャコルタ DOCG ブリュット・アニマンテ  
ranciocorta DOCG Brut Animante

 イタリア 750ml

ローストビーフをホースラディッシュと合わせることであっさり。クリーミーで繊細な泡が、よりあっさりとした食を進めます。優しい酸味を持つので、バルサミコのごはんとよく合います。



## AEON LIQUOR

## マリアージュ Recipe

### 材 料 (3人分)

ローストビーフ★……………15枚  
レタス…2~3枚  
プロッコリスプラウト……………適宜  
炊いたごはん……………1合  
ホワイトバルサミコ★……………大さじ2  
オリーブオイル★……………小さじ2

【ホースラディッシュソース】  
ホースラディッシュ(すりおろし)……小さじ4  
サワークリーム★……………50g  
はちみつ★……………小さじ1  
マヨネーズ……………大さじ2/3  
塩……………少々

### 【バルサミコソース】

バルサミコ★……………大さじ3  
赤ワイン★……………大さじ1  
はちみつ★……………小さじ1と1/2  
しょうゆ……………小さじ3/4  
塩……………少々  
バター……………10g

★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レタスをせん切りにする。炊いたご飯に、ホワイトバルサミコとオリーブオイルを加えて混ぜる。
- ②【バルサミコソース】バルサミコと赤ワインを小鍋に入れて中火にかけ、少しとろみがついてきたら弱火にし、はちみつ、しょうゆ、塩を加えて味をととのえ、最後にバターを加えて溶かす。
- ③【ホースラディッシュソース】材料をすべて混ぜる。
- ④それぞれの器に、①のご飯を少量ひき、千切りレタスをのせ、さらに、ご飯をのせる。
- ⑤④の上にローストビーフを5枚ずつのせ、バルサミコソースを全体にかけ、ホースラディッシュソースをのせ、プロッコリスプラウトを飾る。