

タコのカルパッチョ  
パイナップル、アボガド、  
オレンジのサラダ添え



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe

材料(4人分)

蒸しだこ ..... 約250g

<バジルワインビネガーソース>

バジルペースト★ ..... 50g

白ワインビネガー★ ..... 大さじ2

レモン汁★ ..... 大さじ1

パイナップル ..... 適量

オレンジ ..... 1/2個

クレソン ..... 1束

グラナパダーノチーズ★ ..... 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皮をむき芯を取ったパイナップルと、皮をむいたオレンジは、一口大にカットし、クレソンは長さ3cmにカットする。
- ②たこは、薄くそぎ切りにし、皿にドーナツ状に盛る。
- ③2.の上に、パイナップルとオレンジを交互に並べる。
- ④残りのパイナップル、オレンジとクレソンを、皿の中央に盛り、ピーラーで削ったグラナパダーノチーズをかける。
- ⑤バジルワインビネガーソースの材料すべてをよく混ぜ、たこにたっぷりかけ、中央のフルーツサラダにからめていただく。

おすすめワイン

ソーヴィニオン種を使ったフルーティーなワイン

マライレゼルヴァ ソーヴィニオン・ブラン

セレクト・ソーヴィニオンブラン