




食べるバジルスープ



おすすめワイン

ソーヴィニヨン種を使った爽やかな辛口ワイン

-  マルキド・グーレーヌ・トゥーレーヌ ソーヴィニヨン
-  サン・ジョビアンレゼルヴボルドー白
-  シャトーレイノン

 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料(4人分)

<バジルスープ>

- そら豆(さやなし・皮つき) …………… 100g(正味65g)
- アボカド …………… 1/2個
- きゅうり(2cm角) …………… 1/2本
- プレーンヨーグルト …………… 100cc
- チキンブイヨン(顆粒) …………… 1/2個
- バジルペースト★ …………… 80g
- レモン汁★ …………… 大さじ2

<バジルスープ>

- パプリカ(黄・オレンジ、各3mm角) …………… 少々
- バジルペースト★ …………… 少々
- バゲット …………… 適宜

★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そら豆は、茹でて皮をむき、アボカドは、種と皮をとり、ざく切りにする。
- ②チキンブイヨンは、1/2袋を100ccのお湯で溶き、粗熱をとる。
- ③ミキサーに1. 2. と、【バジルスープ】材料(バジルペースト以外)を入れて、なめらかに攪拌する。
- ④3. にバジルペーストを加えて、全体を混ぜる。
- ⑤器に4. を注ぎ、バジルペースト、パプリカをトッピングする。
- ⑥お好みで、バゲット等にディップしながらいただきます。