

# 蒸し鶏のバジル梅ソース



## おすすめワイン 🍷

### 夏吟醸



中島醸造 始禄 夏吟醸

AEON LIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料 (4人分) 🍴

蒸し鶏(市販・冷凍) …………… 1枚(約120g)  
長いも(すりおろし) …………… 150g  
カリカリ梅(青、2mm角) …………… 4個  
バジルペースト★ …………… 30g  
オリーブオイル★ …………… 大さじ1  
穂じそ …………… 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すりおろした長いもと、みじん切りにしたカリカリ梅をあわせて混ぜる。
- ②バジルペーストとオリーブオイルを混ぜる。
- ③蒸しどりは、冷蔵庫で解凍し、厚さ7～8mmの削ぎ切りにし、皿に盛る。
- ④3.の上から、1.を全体にかけ、その上に2.のバジルソースをかける。
- ⑤お好みで、穂じそをトッピングする。