

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「ミートグロッサリー」



ポテトとコンビーフのソテー

コンビーフ × ポテトで、お手軽リッチメニューを！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

コンビーフ × ポテトで、お手軽リッチメニューを！ ポテトとコンビーフのソテー

材料 (3~4人分)

グリルポテト (冷凍)	225g(1/2袋)	*
コンビーフ	50g	*
オリーブオイル	大さじ1	*
玉ねぎ	60g	*
粒マスタード	小さじ2	*
塩	少々	*

*印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. フライパンにオリーブオイルを熱し、グリルポテトと、薄くスライスした玉ねぎを炒める。グリルポテトに火がとおったら、コンビーフをほくしながら加え、さっと炒める。
2. 塩・粒マスタードを加えて味をととのえる。

クッキングポイント

グリルポテトにコンビーフを加えて、雑味のあるワイルドな味わいのバーボンに合わせました。仕上げのマスタードで味わいに軽やかさを！満足度の高いおつまみです。

マッチングポイント

夏はバーボンの炭酸割り！コンビーフにマスタードを加えてバーボンをすっきり。初夏を楽しもう。

【このタイプの例】

- ・ジンビーム ホワイト (左)
- ・フォアローゼス (中)
- ・I.W. ハーパー ゴールドメダル (右)



イオンリカーのHPでも、
簡単でおいしい！お酒に合うレシピをご紹介します。
<http://www.aeonliquor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR