

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「アメリカン・グロッサリー」



コブサラダ with ポテトチップス

お手軽でカッコイイ！ アメリカンスタイルのサラダ

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

お手軽でカッコイイ！ アメリカンスタイルのサラダ コブサラダ with ポテトチップス

材料 (3~4人分)

ポテトチップス (シーソルト&ピネガー) …… 約20枚 ※	きゅうり …………… 1/2本
チーズ (コルビージャック キューブ) …… 80g ※	セロリ …………… 1/2本
サラミ …………… 80g ※	ミニトマト …………… 8個
ひよこ豆 (缶詰) …………… 80g ※	レタス …………… 3~4枚
黒オリーブ (種なし) …………… 10粒 ※	オリーブオイル …………… 大さじ3 ※
	白ワインピネガー …… 大さじ1と1/2 ※
	塩 …………… 少々

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. サラミ、きゅうり、セロリは、それぞれ2cm角に、黒オリーブは3等分に、ミニトマトは、縦4等分にカットする。
2. レタスは、食べやすい大きさに手でちぎり、冷水にさらしたあと、水分をよくきる。
3. オリーブオイル、白ワインピネガー、塩を混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
4. 皿全体にレタスをしき、両端にポテトチップスを並べる。
5. 4の皿に、1の材料と、チーズ、ひよこ豆を彩りよく盛り付け、3のドレッシングをかけていただく。



クッキングポイント

サラダにぴったりのシーソルト&ピネガー味のポテトチップスをアメリカのコブサラダに加えて、夏のビールを爽やかに。パリパリ食感でおいしさアップ！



マッチングポイント

麦芽の香りが豊かでコクがあるアンバーエール。秋の味覚やコンテなどコクのあるタイプと合わせると秋向きに、夏にはピネガーと合わせて爽やかなビールに変身。

【このタイプの一例】 ニューベルジャン ファットタイヤ



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