

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「バルサミコ酢」



## オータムサラダ

バルサミコ酢で、お酒に合うサラダを!

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
**AEONLIQUOR**

バルサミコ酢で、お酒に合うサラダを!

## オータムサラダ

### 材料 (3~4人分)

ルッコラ	3束	バルサミコ酢	大さじ2*
コンテチーズ	50g*	オリーブオイル	大さじ1*
種なしぶどう	12粒	塩	少々*
りんご	1/4個		
アーモンド (ロースト)	10粒*		

\*印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. ルッコラは長さ3cm、ぶどうは縦半分に、りんごは、皮つきのままいちちょう切りにし塩水に浸け変色を抑える。
2. コンテチーズは、1cmの角切りにする。
3. 皿に、ルッコラを盛り、上からぶどう、りんご、コンテチーズ、アーモンドをトッピングし軽く混ぜあわせる。
4. バルサミコ酢、オリーブオイル、塩少々を混ぜあわせ、3にかける。

### クッキングポイント

フルーツたっぷりのサラダにぶどうから作られるバルサミコ酢がオススメ! ルッコラのほろ苦さ、コンテチーズ・アーモンドでアンバーエールに合うサラダにしました。

### マッチングポイント

苦みを抑えたアンバーエール、バルサミコ酢の酸味とルッコラの苦み、チーズの旨みがビールにコクを与えます。秋の夜に楽しみたい組み合わせです。

【このタイプの一例】 ペアードビール レッドローズ アンバーエール



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**