

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「オリーブオイル」

ベリーといちじくの グラノーラバー

オリーブオイルで、ヘルシーなグラノーラバーを！



“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

オリーブオイルで、ヘルシーなグラノーラバーを！ ベリーといちじくのグラノーラバー

材料（縦15cm×横15cmの型1個分／約2.3cm×7cmのバー12本分）

- [A] ミューズリー 100g ※
 ナッツ（アーモンド、くるみ、カシューナッツ） 50g ※
 ドライフルーツ（クランベリー、いちじく、レーズン） 50g ※
 ブラウンシュガー 大さじ1
 全粒粉 20g
 自然塩 少々 ※
 シナモンパウダー お好みで少々 ※
- [B] オリーブオイル 大さじ2 ※
 はちみつ 大さじ2と1/2 ※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

- [A] の材料全部をボウルに入れ混ぜ合わせる。オーブンを180度に予熱する。
- [B] の材料を良く混ぜ合わせ、1のボウルに加え、全体にゆきわたるようにゴムベラで混ぜ合わせる。
- 型（または、天板）にクッキングシートをしき、2を広げ、上からラップをかけ、ゴムベラなどで、丁寧におさえ、厚さ1cm～1.5cmにする。
- ラップをはがし、予熱したオーブンで、約10～15分、焼き色がつき始めるま

で焼く。

- 冷めてからシートごと取り出し、お好みのサイズにカットする。

クッキングポイント

バターのかわりにオリーブオイルを使いヘルシーに仕上げました。赤のスパークリングワインにピッタリのクランベリーやドライフルーツをたっぷり入れました。

🍷 マッチングポイント

ワインをコーヒーや紅茶のように楽しめる女性に人気のマッチングです。ベリーを織り交ぜることでワインの甘酸っぱさが際立ちデザートとワインのマッチングが完成。

【このタイプの一例】 カンティ・ブラケット



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