

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「オリーブオイル」



ピクルスとヨーグルトのサラダ

オリーブオイルで、ヨーグルトをまろやかに美味しく！

“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、ヨーグルトをまろやかに美味しく！ ピクルスとヨーグルトのサラダ

材料 (2人分)

【ヨーグルトベース】

プレーンヨーグルト…400g
白ワインビネガー…小さじ2 ※
オリーブオイル…大さじ1 ※
塩 ……少々 ※

【ベースのピクルス】

キャロットピクルス…60g ※
赤キャベツピクルス…60g ※
オリーブオイル…小さじ4 ※
塩 ……少々 ※

【仕上げ】

ミックスピクルス…適宜 ※
オリーブオイル…小さじ2 ※
ディルの葉 ……適宜

にんにく(すりおろし)
……………お好みで少々
ディルの葉 ……適宜

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. コーヒードリッパーにフィルターをセットして、プレーンヨーグルトを入れ、2時間ほど水分を切ってドリップヨーグルトをつくる。
2. 1に、白ワインビネガー、オリーブオイル、塩、にんにく、ディルの葉を手でちぎって加え、よく混ぜる。
3. キャロットピクルスと赤キャベツピクルスの水分を切り、それぞれにオリーブオイル各小さじ2と塩少々を加えて混ぜる。
4. 透明の容器に、2のドリップヨーグルト、キャロットピクルス、ドリップヨーグル

- ト、赤キャベツピクルス、ドリップヨーグルトの順に加えて層にする。
5. 4に、ミックスピクルスとディルの葉をかざり、オリーブオイル少々を上からまわしかけ仕上げる。

クッキングポイント

人気の水切りヨーグルトでお洒落なグラスサラダを作りました。ポイントはオリーブオイルをピクルスに絡め、仕上げにも使いまらやかさとコクを出します。

マッチングポイント

味わいのあるオリーブオイルには、コクと旨みのあるスパークリングワインを！ヨーグルトの酸味、野菜のほろ苦さが、ワインの爽やかさを引き出しサラダを主役にします。

【このタイプの一例】 ヴィーニャ・マール・シャルマ・ブリュット



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