

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「パテ&リエット」



鶏のリエットと じゃがいものグラタン

ホワイトソースにリエットを加えるだけでプロの味!

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

ホワイトソースにリエットを加えるだけでプロの味!

鶏のリエットとじゃがいものグラタン

材料 (2人分)

鶏のリエット	30g ※	カマンベールチーズ	1/2個 (50g) ※
じゃがいも	2個	塩	少々 ※
ホワイトソース(ハインツ)	150g ※	粗挽き黒こしょう	少々 ※
牛乳	150cc	イタリアンパセリ(みじん切り)	少々

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. じゃがいもは皮をむき、スライサーで薄くスライスし、水にさらして軽く水気をきる。
2. 1を、キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に並べ、ラップをして電子レンジに2分間かける。
3. 小鍋に、ホワイトソースと牛乳を加え、なめらかになるまで混ぜながら弱火〜中火で加熱する。
4. ココットに、3のホワイトソース、じゃがいも、鶏のリエット、カマンベールチーズをお好みで重ね、上からホワイトソースを流し入れる。
5. 200度のオーブンで約15分、表面に焼き色がついたら取り出し、イタリアンパセリをかける。

クッキングポイント

ポテトグラタンのベースに、パテを加えれば味付け不要。シャンパンと合わせて軽やかにいただきます。

マッチングポイント

グラタンにパテとチーズを加えることでコクがアップ。じゃがいもの酸味と旨みがシャンパンを軽やかに仕上げます。オードブルだけじゃないシャンパンとの組み合わせが楽しめます。

【このタイプの一例】ムタール・グラン・キュヴェ・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