

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「パテ & リエット」



イベリコ豚のパテ入り パプリカのファルシ

パテ × ひき肉で、コクと美味しさがパワーアップ!!

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

パテ × ひき肉で、コクと美味しさがパワーアップ!! イベリコ豚のパテ入りパプリカのファルシ

材料 (4人分)

イベリコ豚のパテ	80g ※	サラダ油	少々
パプリカ (赤・黄)	各2個	小麦粉	少々
牛豚ひき肉	400g	塩	少々 ※
玉ねぎ (みじん切り)	200g	粗挽き黒こしょう	少々 ※
溶き卵	1個	トマトソース	
パン粉	20g	(トマト&マッシュルーム)	1瓶 ※
牛乳	大さじ1		

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎに塩少々をして炒める。薄く色づいたら、火からおろし粗熱をとる。
2. パプリカは、上から1/4位のところで横にカットし、種を取り除き、内側に小麦粉を薄くふる。
3. ひき肉に、1の玉ねぎ、牛乳をかけたパン粉、溶き卵、塩、粗挽き黒こしょうを加え、粘りがでるまでよく混ぜる。(塩と黒こしょうは、多めにする。)
4. パプリカに、3と、スプーンですくったパテをところどころに固まりのまま加えながら、隙間がないように詰め、耐熱皿に入れる。
5. 250℃に予熱しておいたオーブンで4を10～15分焼き色がつき始めるまで焼き、いったん取り出す。
6. 5の耐熱皿に、トマトソースを流し入れ、ソースが温まり、肉に火が通るまで焼く(お好みで、パプリカのへたの部分もオーブンで焼き、飾る)。

クッキングポイント

パテをひき肉に混ぜるだけでコクと美味しさアップ! マッシュルーム入りのトマトソースを入れてグリルするだけで、味付け無しでプロの味完成!!

マッチングポイント

パプリカをグリルすることで甘味が増し、ワインの果実味とあわせて、まるやかでポリューミーな味わいが楽しめます。胡椒を加えてワインのパワフルさをアップ。

【このタイプの一例】 ピーター・レーマン ポートレート・パロッサ・シラズ



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