

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「アンチョビペースト」



## 春菊おつまみサラダ、 アンチョビ風味

春菊の美味しさがアンチョビの塩味と旨味で引き立つ！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## 春菊の美味しさがアンチョビの塩味と旨味で引き立つ！ 春菊おつまみサラダ、アンチョビ風味

### 材料 (4人分)

春菊 …………… 1袋  
数の子(塩めき) …………… 2切れ  
かまぼこ …………… 5切れ  
柚子の皮(せん切り) …………… 少々

### 【アンチョビドレッシング】

アンチョビペースト  
………… チューブ絞りだし約5cm分 ※  
オリーブオイル …………… 大さじ3 ※  
しょうゆ …………… 少々

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. 春菊は、長さ3cmにカットする。数の子とかまぼこは、食べやすい大きさにカットする。
2. オリーブオイルにアンチョビペーストを絞りだし、しょうゆ少々を加えて、よく混ぜあわせ、【アンチョビドレッシング】をつくる。
3. 1の春菊、数の子、かまぼこをざっくりと混ぜて皿に盛り、上から柚子の皮を散らす。

4. 2の【アンチョビドレッシング】を3の上からまわしかける。

### 🍴 クッキングポイント

春菊は生だと苦みが少なく甘みと瑞々しさを楽しめます。アンチョビペーストを加えると、塩味と旨味でおいしさアップ！数の子・かまぼこを加えてお正月らしさを。

### 🍷 マッチングポイント

花酵母で仕込んだしぼりたての大吟醸は香りが華やか。春菊の瑞々しさとお酒の柔らかさがマッチ。アンチョビを加えたオリーブオイルのドレッシングがお酒をよりスムーズに。

【このタイプの一例】 天吹 大吟醸・冬



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.aeonliqour.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR