

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「アンチョビペースト」



餅ピザおつまみ

お餅がおつまみに大変身！ 決め手はアンチョビペースト

「お酒と食のコンシェルジュ」イオンリカー
AEONLIQUOR

お餅がおつまみに大変身！ 決め手はアンチョビペースト

餅ピザおつまみ

材料 (8枚分)

切り餅	2枚
アンチョビペースト	チューブ絞りだし約4cm分 ※
トマト & バジルソース	少々 ※
サラミ (薄いスライスを半分にカット)	4枚 ※
カマンベールチーズ (薄いスライス)	1/3個 ※
サラダ油	少々
イタリアンパセリ	適宜

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. 切り餅をそれぞれラップに包み、600Wのレンジに約10秒かける。
2. 1を半分の大きさにカットし、さらに厚さ1/2にカットし8枚にする。
3. 2をぬるま湯にさっとつけ軽く水分をきり、うすくサラダ油をひいたフライパンで蓋をして弱火で焼く。
4. 約2分たったら裏返し、表面に薄くトマト&バジルソースをのばし、カットしたカマンベールチーズをのせ、さらに蓋をして約2分焼く。
5. 4を取り出して、サラミ、アンチョビペーストを絞りだしてのせ (1枚につきチューブ約5mm)、イタリアンパセリを飾る。

クッキングポイント

お餅がおつまみに大変身。ポイントはアンチョビペーストで、エッジの効いた美味しさに仕上げます。



マッチングポイント

このワインは酸味が柔らかくバランスが良いので何にでも合わせられますが、アンチョビの塩味と旨味がワインのコクを引出しよりボリューム感のある味わいに仕上げます。

【このタイプの一例】 ヴィセンテ・ガンディア・カヴァ・ブリュット・ナチュレ



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