

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「はちみつ」

はちみつ de 野菜のおつまみマリネ

はちみつだから、華やかでリッチなマリネが完成！



“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

はちみつ de 野菜のおつまみマリネ

材料 (4人分)

セロリ	1/2本	【はちみつマリネ液】	
きゅうり	1本	白ワインビネガー	200ml ※
パプリカ (赤)	1/3個	水	200ml
にんじん	1/2本	はちみつ	80ml ※
オレンジカリフラワー	1/3株	塩	小さじ1と2/3 ※
ロマネスコ	1/2株	タイム (フレッシュ)	4~5枝

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. セロリ、きゅうり、パプリカは、乱切りにする。
 2. にんじん、オレンジカリフラワー、ロマネスコは、食べやすい大きさにカットし、塩少々を加えたお湯で軽く茹で、ザルにとる。
 3. 鍋に【はちみつマリネ液】材料を入れて火にかけて混ぜ、沸騰し始めたらすぐに火からおろし冷ます。
 4. ジップパーツキビニール袋などに、1、2の野菜と、3のマリネ液を加え、空気を抜きながら口をしめ、冷蔵庫で保存する。
- 注：2の野菜は、熱いうちに【はちみつマリネ液】につけると、浸み込みがよくなります。
- 注：約1時間後から食べられ、徐々に味が浸みてきます。冷蔵庫で2~3週間保存可。

クッキングポイント

香り華やかでまろやかな甘みのはちみつを使うと、リッチな味わいのマリネが仕上がります。葡萄から作る白ワインビネガーを使うと、ワインとの相性もバッチリ!!



マッチングポイント

南のソーヴィニヨンブラン種は熟したパイナップルのような香りと甘み特徴。はちみつの華やかでリッチなマリネによく合います。タイムを加えるとより爽やかなマッチングに。

【このタイプの一例】 プナム ソーヴィニヨン ブラン



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.aeonliqor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR