



海老と枝豆のカッペリーニ



おすすめワイン

ヴィエーユ ミュール ブラン

Vieille Mule Blanc

 フランス 750ml

海老や枝豆の甘味と、ワインのコクとが口の中でふくらみます。パスタソースに少し加えたレモンが、ワインの苦みや酸味とあわさって、暑い夏にぴったりな、さわやかなマリアーージュです！



 AEON LIQUOR

マリアーージュ 
Recipe 

材料 (2~3人分)

カッペリーニ ★ 200g
 枝豆(正味) 30g
 むぎ海老 8尾
 フルーツマト 1個
 お好みのハーブ 少量
 塩(カッペリーニ茹で用) 少々

〈パスタソース〉

オリーブオイル ★ 大さじ4
 白ワインビネガー ★ 大さじ1
 レモン汁 大さじ2
 塩 少々
 こしょう 少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①ボウルにパスタソースの材料を入れて混ぜ、塩、こしょうで味をととのえる。
- ②フルーツマトは湯むきして種を取り除き、5mm角に切って①に加え混ぜる。
- ③枝豆、海老はそれぞれ茹で粗熱をとり①に加える。
- ④カッペリーニは袋表記時間茹で、氷水で冷やして水気をきり①に加え混ぜる。
- ⑤皿に盛り、お好みのハーブを添える。

