

# かぼすと国産オイルサーディンのマリネ



## おすすめワイン

レゼルヴ デュ メートル ドウ シェ デュ シャトー  
デ ロージュ ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー  
Reserve du Maetres de Chai du Chateau des Loges  
Beaujolais Villages Nouveau

■ フランス 750ml

カシスやブラックベリー、シナモンの香りが楽しめる、芳醇で複雑な味わいのワインです。オイルサーディンのほのかな苦みが、赤ワインのやわらかいタンニンとよくあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料 (2人分)

国産オイルサーディン★ ..... 1缶  
かぼす ..... 1個  
こしょう ..... 少々

### 〈マリネ液〉

国産オイルサーディン缶のオイル ..... 大きじ2  
かぼす果汁 ..... 1個分  
白ワインビネガー ..... 少々  
塩★ ..... 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かぼすは薄い輪切りにし、重ならないように皿に盛り付ける。
- ②ボウルにマリネ液の材料を入れて混ぜ合わせ、塩で味をととのえる。
- ③オイルサーディンを②にくぐらせて①に盛り付ける。
- ④マリネ液をかけて、こしょうをふる。