

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「オリーブ」

## ポークソテーの オリーブソース仕立て

オリーブの酸味とお酒を合わせて、さっぱりマッチング！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## オリーブの酸味でさっぱり！ ポークソテーのオリーブソース仕立て

### 材料 (2人分)

豚ロース肉 (厚切り) …………… 2枚	オリーブオイル …………… 大さじ1 ※
塩・こしょう …………… 各少々	塩 …………… 適宜
にんにく …………… 1/2片 (薄いスライス)	
オリーブオイル …………… 大さじ1 ※	<b>【添え野菜】</b>
白ワイン …………… 50cc ※	クレソン …………… 適量
ケーパー …………… 約20粒 (大さじ1) ※	人参のピクルス …………… 30g ※
黒オリーブ (種なし) …………… 10粒 ※	粒マスタード …………… 小さじ1 ※
ドライトマト …………… 1/2枚 (薄いスライス)	

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. 豚肉は、すじ切りをし、両面に軽く塩・こしょうをする。スライスしたドライトマトは、オリーブオイル (大さじ1) につけておく。
2. にんにくとオリーブオイル (大さじ1) をフライパンに入れ弱火にかけ、にんにくの香りがでてきたら取り出す。
3. 2のフライパンを中火～強火にし、豚肉を加え、片面をこんがり焼いて裏返し、裏面にも焼き色が付き始めたら、白ワインを加えて約1分半沸騰させてアルコールをとばす。
4. 弱火にし、ケーパー、黒オリーブ (3等分にスライス)、ドライトマトをオリーブオイルごと加え、蓋をして約1分半加熱する。
5. 4から豚肉を取り出し、塩で調味。
6. 人参のピクルスを粒マスタードであえ、クレソンと共に添える。

### クッキングポイント

黒オリーブのほろ苦さ、ケーパー・ドライトマトの酸味をポークソテーに合わせました。お肉を白ワインでさっぱりいただきます。

### マッチングポイント

完熟した葡萄を使用したワイン。セミドライトマトの甘酸っぱさとケーパーの酸味がワインの美味しさを引き上げます。

【このタイプの一例】  
グローヴズ・ゲート・シャルドネ (オーストラリア)



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