

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「バルサミコ酢」



アボカドとマグロの カスターネットロール寿司

バルサミコ酢のクッキング・マジックでお寿司を！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

バルサミコ酢のクッキング・マジックでお寿司を！ アボカドとマグロのカスターネットロール寿司

材料 (中巻き2本分)

焼き海苔 (全型) …………… 2枚	アボカド …………… 1個
炊いたごはん …………… 400g	バルサミコ酢 …………… 大さじ6 ※
すし酢 …………… 大さじ3	黒こしょう …………… 適量 ※
マグロ (中トロ) …………… 200g	

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. アボカドは、縦半分に切れ目を入れ、種をとり皮をむき、1cm角の太さに細長くカットする。(種を取り除いた部分には、余った果肉をつけたす。) マグロは、厚さ5mmの一口大にカットする。
2. 小鍋で、バルサミコ酢をとろみがつくまで煮詰めてツメを作る。
3. 炊いたごはんをすし酢をかけて混ぜ合わせ、すし飯をつくる。
4. 焼き海苔の横を6cm位切り落として、縦21cm×横13cmの中巻きサイズにする。
5. アボカドの中巻きを2本作る。
6. ツメをラップで巻き、しばらく形を落ち着かせた後、厚さ3cmにカットし、中央に深く切り込みを入れ、切りこみに、マグロをはさむ。
7. 6にバルサミコソースと黒こしょうをかける。

クッキングポイント

すし酢、バルサミコ酢のツメで、ワインの酸味に近づけ、さらにポイントの中トロとアボカド、仕上げの黒こしょうで、赤ワインに合わせました。

マッチングポイント

秋の気配を感じながらまだまだ残暑が厳しい季節にオススメなのは、少し冷やしておいしい赤ワイン。アボカドとマグロがバルサミコ酢と出会う事で、お寿司に赤ワインという意外な組み合わせが楽しめます。

【このタイプの一例】 エドゥリス・DOCa・リオハ・レゼルヴァ



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