

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「オリーブオイル」

エビとムール貝のアヒージョ

アヒージョの素で、簡単アヒージョ!!



“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

アヒージョの素で、簡単アヒージョ!! エビとムール貝のアヒージョ

材料 (3~4人分)

エビ(殻つき).....	7尾	パセリ(みじん切り).....	適宜
マッシュルーム.....	3個	バゲット(薄いスライス).....	適宜
ムール貝(冷凍、加熱済).....	5個		
オリーブオイル.....	150ml*		
アヒージョの素.....	10g(1/2袋)*		

注:表示には、150mlのオリーブオイルに対して20g使用とありますが、半量の10gでOK。お好みで分量は調整してください。

*印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. エビは、殻をむき背に切り込みを入れ、背ワタがあれば取り除き、水分を拭き取る。マッシュルームは、ペーパータオルで表面の汚れを拭き取り、半分カットする。ムール貝は、自然解凍し、水分を拭き取る。
2. 小鍋にオリーブオイル、アヒージョの素を加えてよく混ぜ、弱火にかける。オイルがあたたまってきたら、エビ、マッシュルーム、ムール貝を加える。中火で1~2分したら、エビを裏返す。
3. 具材に火が通ったら、火からおろす。オイルにバゲットを浸しながら召し上がってください。

クッキングポイント

簡単!! オリーブオイルにアヒージョの素を加えて加熱するだけ! エビの旨み、ムール貝のフレッシュな甘みがワインをより美味しくします。

マッチングポイント

ベルデホ種を使ったワインはオリーブオイルや魚介類を使ったお料理に最適です。酸味が控えめなので魚介のアヒージョに合わせてコクと魚介のジューシーさを楽しめます。

【このタイプの一例】ネブラ



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