

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「パテ&リエット」



## 鶏のリエットの クラッカーサンド

リエット×ピクルスを、サンドイッチスタイルで！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## リエット×ピクルスを、サンドイッチスタイルで！ 鶏のリエットのクラッカーサンド

### 材料 (8個分)

鶏のリエット ..... 1瓶 (約90g) ※      クリームチーズ ..... 少々  
クラッカー ..... 8枚 ※                      ピンクペッパー ..... 適宜 ※  
ミックスピクルス (きゅうり、  
赤パプリカ、カリフラワー) ..... 約40g ※      デイル ..... 適宜  
※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. クラッカーは、お好みのサイズにカットし、片側にクリームチーズ少々を塗る。
2. ミックスピクルスは、細かく刻み、飾り用を少量残し、それ以外は鶏のリエットと混ぜ合わせる。
3. クラッカー1枚に2をのせ、もう1枚のクラッカーでサンドし、立てる。
4. 3の上に、2の残りのミックスピクルス、ピンクペッパー、デイルを、お好みでトッピングする。

### クッキングポイント

リエットをのせないでクラッカーでサンドした新しい食べ方提案です。ピクル스가、鶏の臭みを抑えて、さらにおいしくしてくれます。

### マッチングポイント

パーティーシーンに欠かせないシャンパン。鶏のリエットなので、スターターとしてすっきりと合わせます。ピクルスの酸味がシャンパンの酸味と調和して食が進みます。

【このタイプの一例】 ムタール・シャルドネ・シャン・パルセン



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