

海鮮鍋の リゾート風



ラヴィア・プラス
LAVIA+ DO Bullas 2007
SPAIN 
750ml

樹齢40年の単一畑から収穫されたモナステレル種を100%。普通の『ラヴィア』に比べより濃厚な果実味と長い余韻。2時間前の抜栓をお勧めします。



材料 (4人分)

- ・ ご飯 200g
- ・ パルメザンチーズ 少々
- ・ パルメザンチーズ 40g※
- ・ こしょう 少々
- ・ 海鮮鍋の煮込み出汁 適量
- ・ 塩 少々



【作り方】

- (1) ご飯はざるに入れて軽く洗い、ぬめりを取って水気をきる。
- (2) パルメザンチーズはすりおろす。パセリはみじん切りにする。
- (3) 鍋にご飯を入れ、ひたひたの海鮮鍋の煮込み出汁を加えてあたためる。
- (4) 火を止めてパルメザンチーズを加えて混ぜ、塩で味をととのえる。
- (5) 皿に盛り付けて、こしょう、パセリをふる。

※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。