

彩りバーニャカウダ



ル・ルカ ボルドー・ブラン
Le LUCAT Bordeaux Blanc
FRANCE 
750ml

柑橘類の果実、アカシアの花の
仄かな香り。初めはスイートス
パイスとジャムのようなヒント
を伴う肉付きの良い豊かな味わ
い、長い余韻でバランスの良い
ワイン。

材料 (2人分)

- ・ミニ大根 2本
 - ・ミニ人参 2本
 - ・紫いも 1/4本
 - ・赤カブ 1/2個
 - ・トレビス 4枚
 - ・ブロッコリー 1/5株
 - ・れんこん 10cm
 - ※お好みの野菜 適量
- <バーニャカウダソース>
- ・アンチョビ(フィレ) 5枚※
 - ・にんにく 1かけ
 - ・オリーブオイル 大さじ3※
 - ・塩 少々



【作り方】

- (1) <バーニャカウダソース>を作る。アンチョビ、
にんにくはみじん切りにし、小鍋に入れてオリー
ブオイルを加えて温めて塩で味をととのえる。
- (2) 紫いも、ブロッコリー、れんこんは食べやすい大
きさに切って茹でる。
- (3) その他の野菜は、食べやすい大きさに切る。
- (4) 器にクラッシュアイスを敷いて野菜類を盛り付
け、バーニャカウダソースを添える。

※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。