

カニと春にんじんの サラダ



おすすめワイン

フラスカーティ

Frascati

イタリア 750ml

美しい金色の色合い。香りは上品で心地よく、シトラスの香りがします。口に含むとフレッシュでソフト、滑らかな口当たりです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe



材料(4人分)

- カニ缶★ 1缶(120g)
- ※スープはとっておく。
- カニ缶のスープ 大さじ1
- 人参(中) 1本
- びんチョス“ラビゴットソース”★ 大さじ1
- オリーブオイル★ 大さじ1
- レモン汁 小さじ1
- セルフィーユ 少々
- 塩 少々

★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。

作り方

- ①人参はスライサーで薄くスライスして細い千切りにする。
- ②びんチョス“ラビゴットソース”をボウルに入れ、オリーブオイル、カニ缶のスープ、レモン汁を加え、塩で味をととのえる。
- ③②にカニ、①を加えて混ぜ、皿に盛り、セルフィーユを添える。