

すずきの mixナッツパン粉焼き



おすすめワイン

ムタル・シャルドネ・シャン・ペルセン/
ムタル・パール・エ・フィス
Moutard Champagne Chardonnay Champ Persin

■ フランス 750ml

美しく細やかな泡立ち。焼き立てのパン、柑橘類、そしてノワゼットの繊細な香りが楽しめる、エレガントでバランスのとれた味わい。キレイな酸、紅茶のニュアンスを感じる長く繊細な余韻のあるワインです。

タンパクなスズキにまぶした、パルメザンチーズとワインの旨み、そして何より楽しめるのはナッツの香り・味わいとワインの余韻がとても良くあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ

Recipe

材料 (4人分)

すずき	4切
ミックスナッツ★	25g
パルメザンチーズ★	15g
パン粉	30g
パセリ	1枝
ブロッコリー	1/4株
こしょう★	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ミックスナッツ、パルメザンチーズ、パン粉、パセリはフードプロセッサーで細かく攪拌する。
- ②すずきに塩をふってしばらく置き、水気をふきとって天板にのせる。
- ③表面にオリーブオイルをぬって①のをせる
- ④220℃にあたためたオーブンで約15分焼く。
- ⑤皿に盛って、こしょうをふり、ゆでたブロッコリーを添える