



夏野菜のプロバンス風グリル



おすすめワイン

ヴィエーユ ミュール ロゼ

Vieille Mule Rose

 フランス 750ml

ワインを開けた後コルクに注目してみてください! ラベルで切れてしまった耳が現れます。スイカを想わせる香りや甘さは、野菜の甘みとの相性がよく、ほのかな苦味とコク、清涼感がタブナードとGoo!!太陽の下で楽しみたいワインです。



 AEONLIQUOR

マリアージュ 
Recipe 

材料 (4人分)

| | |
|-------------|----|
| モッツアレラチーズ ★ | 1個 |
| なす | 2本 |
| ズッキーニ | 1本 |
| トマト | 2個 |
| オリーブオイル ★ | 少々 |
| 塩 ★ | 少々 |

〈タブナード〉

| | |
|-----------------|------|
| ブラックオリーブ(種なし) ★ | 70g |
| アンチョビ(フィレ) ★ | 5枚 |
| オリーブオイル ★ | 大さじ4 |
| にんにく | 少々 |
| レモン汁 | 小さじ1 |
| 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タブナードの材料をミキサーで攪拌し、塩で味をととのえる。
- ②モッツアレラは半分に切って5mm厚さにスライスする。
- ③なす、ズッキーニ、トマトは1cm厚さにスライスする。
- ④フライパンにオリーブオイルを熱し、③の両面をさっと焼く。
- ⑤耐熱皿に野菜、モッツアレラを順に並べて塩をふる。
- ⑥210℃にあたためたオーブンで約15分焼く。
- ⑦オーブンから取り出して、こしょうをふり、タブナードを添える。

