

# ワインつまみ盛り合わせ



## おすすめワイン

### ヴィーナス アルタス ヴィーニョ ヴェルデ ロゼ

HAS ALTAS VINHO VERDE ROSE

 ポルトガル 750ml

輝きのあるピンク色、甘いイチゴとほのかな花のフレッシュな香り。ごくわずかに発泡性があり、フレッシュでフルーティな味わい。滑らかなフィニッシュです。



 AEONLIQUOR

マリアージュ  
*Recipe* 

## 材 料 (4人分)

サラミ ★ ..... 1本  
ピクルス ★ ..... 1瓶  
合鴨のアスピックゼリー寄せ ★ ..... 1缶  
セルフィーユ ..... 少々

〈オリーブのマリネ〉

ブラックオリーブ(塩づけ) ★ ..... 20粒  
グリーンオリーブ(塩づけ) ★ ..... 20粒  
マリネ白ワインピネガー(市販) ★ ..... 大さじ3  
オリーブオイル ..... 大さじ1  
ローリエ ..... 1枚  
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袋にマリネ液、オリーブオイルを入れて塩で味をととのえ、ローリエを加える。
- ②オリーブを入れて空気を抜き、1時間以上マリネする。
- ③合鴨のアスピックゼリー寄せ(常温)は、スプーンでグラスに空気を抜きながら入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④サラミは、食べやすい大きさにスライスして皿に盛る。
- ⑤オリーブのマリネ、ピクルスを盛り、合鴨のアスピックゼリー寄せにセルフィーユを飾ってのせる。