

根菜の洋風フォンデュ



おすすめワイン

上和田ピノ・ブラン

TAKAHATA Winery Kamiwada Pinot Blanc

● 日本 720ml

きりっと冷やしてワインの爽やかさを楽しむならハーブやレモンを使った料理、少し冷やしてワインのふくよかさを楽しむなら、根菜を使った料理と!



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料(2人分)

ごぼう	1/4本	〈つけだれ:ポルチーニ・オリーブオイル〉	
人参	1/4本	ポルチーニソース★	大さじ1
れんこん	5cm	オリーブオイル★	大さじ1
豚バラ肉・しゃぶしゃぶ用	100g	レモン汁	小さじ1
コンソメ(キューブ)	2個	塩★	少々
水	500cc	こしょう	少々
ブーケガルニ	各少々	〈つけだれ:チリ・ガーリックオリーブオイル〉	
(セロリ・タイム・ローリエ)	※お好みで	チリ&ガーリックソース★	大さじ1
		オリーブオイル★	小さじ1

★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鍋に湯を沸かし、コンソメを入れて溶かし、フォンデュ鍋に移す。
- ②ブーケガルニの材料全てを糸でしぼる。
- ③つけだれ:ポルチーニ・オリーブオイルの材料を混ぜあわせて、塩、こしょうで味をととのえる。
- ④つけだれ:チリ・ガーリックオリーブオイルの材料を混ぜ合わせる。
- ⑤人参は、皮むき器で縦に薄くスライスして皿に盛る
- ⑥ごぼうは、皮むき器で縦に薄くスライスして酢水につけ、水気をきって皿に盛る。
- ⑦れんこんはスライサーで薄くスライスして酢水につけ、水気をきって皿に盛る。
- ⑧豚肉は皿に盛る。
- ⑨①をあたため、②を入れてフォンデュする。