

きのこと秋鮭の クリーミーオーブン焼き



おすすめワイン

ヴュー・マネント・グラン・
レゼルヴァ・シャルドネ

VIU MANENT Gran Reserva Chardonnay

 チリ 750ml

樽で熟成をさせた香りが楽しめるワインなので、ナッツや
グリルをしたお魚、ワインの味わいのクリーミーさがクリーム
ソースとよくあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe



材料(4人分)

生鮭	3切	〈クリーミーソース〉	
しめじ	1/2パック	生クリーム	100cc
舞茸	1パック	バター	10g
なす	1本	オリーブオイル★	大さじ1
ペコロス	2個	塩★	少々
オリーブオイル★	少々		
岩塩(ヒマラヤ塩)★	少々		
※お好みで			
こしょう	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生鮭は塩をふってしばらく置き、余分な水気をふき取って3等分に切る。
- ②なすは小さ目の乱切りにする。しめじ、舞茸は手でほぐす。
- ③ペコロスは皮をむき、横3等分にスライスする。
- ④フライパンにオリーブオイルを熱して強火で①、②、③の表面に焼き色をつけて取り出す。
- ⑤クリーミーソースを準備する。フライパンにバター、オリーブオイルを熱し、生クリームを加えて軽く煮詰め、塩で味をととのえる。
- ⑥⑤に④を絡めて耐熱容器に並べる。
- ⑦210℃のオーブンで約15分焼き、岩塩、こしょうをふる。