

ピンチョス仕立ての ポトフ鍋



おすすめワイン

クレピィ ラ・ペルシェット

CREPY LA PERCHETTE

 フランス 750ml

フルーティな中にもミネラルが感じられるワインなので、ミルキーなハードタイプのチーズや、豚ばら肉との相性も良いです。
おでんなどにも…



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料 (4本分)

豚バラ軟骨(富士ハム) ★	1袋
ソーセージ ★	4本
ベーコン(塊) ★	60g
ブロッコリー	1/2株
ミニトマト	8個
人参	1/2本
粒マスタード ★	少々
岩塩 ★	少々
オリーブオイル ★	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ベーコンは1cmの棒状に切る。豚バラ軟骨は5mmの厚さに切る。
- ②ブロッコリーは小房に分ける。人参はひと口大に切る。
- ③ソーセージ、ミニトマト、①、②を串にさして小鍋に入れ、ひたひたの水を加える。
- ④中火にかけ、沸騰したら弱火で約20分煮込む。
- ⑤皿に取り分け、お好みで粒マスタードやオリーブオイルをかけていただく。