

# おにぎらず～ワイン編～



## おすすめワイン

### ルミエール レザンファンブラッククイーン

Lumiere Les enfants Black Queen

● 日本 750ml

酸味は感じられますが、やわらかい酸味なのでケチャップを使った料理とは好相性。



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料 (4個分)

米…………… 2合  
まるごとトマト(コンソメ)★…………… 1袋  
トマトケチャップ★…………… 大さじ1と1/2  
赤ワイン★…………… 大さじ2  
水…………… 炊飯器の目盛2合+50cc  
バター…………… 20g

レッドチェダーチーズ★…………… 30g  
スパム★…………… 200g  
ミックスピクルス★…………… 1/2瓶  
焼のり…………… 4枚

パセリ…………… 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米を洗い水をきり、炊飯器に入れる。まるごとトマト、トマトケチャップ、赤ワインを加え、炊飯器の目盛2合のところまで水を注ぎ、さらに水50ccをたし、バターを加えて炊く。
- ②ミックスピクルスの玉ねぎはみじん切りに、きゅうりにんじんは薄いスライスにする。
- ③①の炊きあがりに、②の玉ねぎのピクルスと、削ったレッドチェダーチーズを加えて、全体を混ぜる。
- ④ラップの上に焼のりを広げ、③のご飯70g(茶碗1/2弱)を中央に広げる。その上に、スパム、ピクルスをのせ、さらに、ご飯約70gを順にのせる。
- ⑤のりの4つ角をラップごと引きあげ、中央に向かって折りたたんでかぶせる。全体をしっかりとラップに包み形を整え、2等分に切り、パセリを飾る。