

# マンゴーピザ



## おすすめワイン

### モンドルヴィーノ ピノピノ・フリッツァンテ

Pino Pino Frizzante

イタリア 750ml

マンゴーの甘味とワインの果実味がとてもよくあいます。  
隠し味のマーマレードがワインの苦みと酸味を引だし、  
全体をさわやかに仕上げています。



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料(パイ約10個分)

マンゴー(缶詰)★…………… 適量  
冷凍パイシート(市販)…………… 2枚  
オレンジマーマレードジャム★…………… 適量

★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 冷凍パイシートを常温に10分おき、フォークなどでピケし、お好みの星型に抜く。
- ② ①の中央に、それぞれ、オレンジマーマレードジャム、マンゴーのスライスをのせる。
- ③ ①②を、210度のオーブンで、約15分こんがりとし焼き色がつくまで焼く。