

ロマネスコの温サラダ



おすすめワイン

オーガニック・スパークリング・ワイン ブリュット
NV Emiliana Organic Sparkling Wine Brut

 チリ 750ml

フレッシュでバランスの取れた、オーガニック・スパークリング。
安定した泡立ち、パイナップル、チェリーに、かすかなトースト
香が感じられます。



 AEON LIQUOR

マリアージュ 
Recipe

材料(3人分)

ロマネスコ……………1/3株
カリフラワー……………1/3株
茹でえび(市販)……………6尾
オリーブ(ブラック・グリーン)★……………各適量
塩★……………少々
レモン汁……………大さじ1
グラナパダーノチーズ★……………適量
オリーブオイル★……………大さじ2

★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ロマネスコとカリフラワーは、房ごとに切り分け、分量外の塩少々を加えて茹でる。
- ②皿に、ロマネスコ、カリフラワー、茹でえび、オリーブを並べ、塩とレモン汁をかける。
- ③②に、ピーラーで削ったグラナパダーノチーズをたっぷりかけ、オリーブオイルをまわしかける。