

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「オリーブ」

## オリーブとチーズのキッシュ

オリーブの酸味とお酒を合わせて、さっぱりマッチング！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## オリーブの酸味でさっぱり！ オリーブとチーズのキッシュ

材料（長さ24.5cm × 幅10cm × 高さ2.5cmのタルト型（長方形））

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 冷凍パイシート …… 1枚（約100g）※ | 【Aの続き】              |
| 打ち粉（薄力粉） …… 少々        | グリーンオリーブ            |
| 【A】                   | （種なしを薄くスライス） …… 5個※ |
| 牛乳 …… 50cc            | 塩・こしょう …… 適宜        |
| 生クリーム …… 50cc         | 【トッピング】             |
| 卵 …… 1個               | カマンベールチーズ …… 1/3個※  |
| グラナパダーノチーズ …… 20g※    | オリーブ（黒種なし・パプリカ入り）   |
|                       | …………… 各3～5個※        |

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

- 冷凍パイシートは、打ち粉をして、型より一回り大きく麺棒でのばし、型に敷きこむ。
- パイシートの底面にフォークで空気穴をあけ、型に生地を沿わせて、はみだした生地は切り落とす。
- 2にオープンペーパーを敷き、重しをのせて220℃のオーブンで約15分焼く。オープンペーパーごと重しをはずし、さらに5分焼く。
- 【A】を混ぜあわせ、3のパイ生地に流し込み、200℃のオーブンで、表面に軽く焼き色がつくまで約15分焼く。
- 4をいったん取り出し、お好みの大きさにカットしたトッピング材料をのせてオープンに戻す。カマンベールチーズがとろけはじめると、さらに焼く。

### クッキングポイント

チーズキッシュにたっぷりのグリーンオリーブを定して酸味と塩味を加えました。チーズを加えて、さらにワインとマッチング！



### マッチングポイント

はじめた季節に飲みたいワイン。オリーブの酸味とワインの酸味が寄り添いチーズが旨みを引き出します。

【このタイプの一例】  
シャトー・ドゥ・ラ・ラゴティエール  
ミュスカデ・シュールリー（フランス）



イオンリカーのHPでも、簡単でおいしい！お酒に合うレシピをご紹介します。  
<http://www.aeonliquor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR