

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「オリーブ」

白身魚のオリーブサラダ

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！ 白身魚のオリーブサラダ

材料 (3~4人分)

白身魚の刺身 …… 12切れ(約120g)
すし酢 …… 大さじ3
グレープフルーツ(ホワイト) …… 1/2個
オレンジ …… 1/2個
水菜、からし菜、エンドイブ、
サラダセロリーなど …… 約120g
グリーンオリーブ
(種なしを薄くスライス) …… 5個*

【A】

グリーンオリーブ
(種なし、みじん切り) …… 15個*
オリーブオイル …… 大さじ1*
すし酢 …… 大さじ3

*印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. 白身魚の刺身を、すし酢に約1分つけて取り出す。
2. グレープフルーツとオレンジは、皮をそぎ、身をとりだし、一口大にカットする。
3. 【A】をあわせて、よく混ぜる。
4. 野菜類は、食べやすい大きさにカットし、1. 2. グリーンオリーブと軽くまぜあわせ、3をたっぷりかける。

クッキングポイント

オリーブとすし酢使いがポイント。お魚・柑橘系フルーツ・野菜とワインを美味しくまとめます。すし酢はお魚の臭みも抑えます。

マッチングポイント

アルバリーニョ独特の複雑味をうまくまとめたサラダです。オリーブとすし酢がワインにコクとまろやかさを、オレンジがワインを華やかに仕上げます。

【このタイプの一例】
コン・ウン・
パール
アルバリーニョ
(スペイン)



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