

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「アメリカン・グロッサリー」



バッファローチキンウイング

お手軽でカッコイイ！ アメリカンスタイルのおつまみ

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

お手軽でカッコイイ！ アメリカンスタイルのおつまみ

バッファローチキンウイング

材料 (3~4人分)

鶏手羽先 (市販の手羽先唐揚げでもOK) ……	10本
揚げ油 ……	適量
レッドホットソース ……	大さじ2 ※
マーマレード ……	大さじ2 ※
パセリ ……	適宜

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. 鶏手羽先の水分をキッチンペーパーでよく拭き取る。
2. 180℃の油で、約10分、こんがりきつね色になるまで素揚げし、油をきる。
3. フライパンに、レッドホットソースとマーマレードを加えて中火で熱し、ふつふつと泡がでてきたら、2を加えてからめる。

注) お急ぎの場合は、レッドホットソースとマーマレードを混ぜ、火を通さずにからめても良い。

クッキングポイント

アメリカンフードの代表格バッファローチキンウイング。そのレッドホットソースにマーマレードを加えて、IPAの柑橘系の爽やかさに合わせました。

マッチングポイント

人気のIPAは苦みと柑橘系の爽やかさを合わせもつ夏にオススメのスタイル。ビールの苦みを大事にしながらマーマレードの甘味がビールにコクと旨みを加えます。

【このタイプの一例】 ……

ラグニタス IPA



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