

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「ベジ・グロッサリー」



ナスとアンチョビの チーズ焼き



焼きナスとアンチョビで白ワインとマッチング!

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

焼きナスにアンチョビを効かせて白ワインとマッチング! ナスとアンチョビのチーズ焼き

材料 (3~4人分)

- 焼きナス オイル漬け…………… 1瓶 ※
フレッシュモッツアレラチーズ…………… 1個 ※
アンチョビフィレ…………… 8切れ ※
パスタソース(トマト&バジル)…………… 1/2瓶 ※ ※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. モッツアレラチーズは、約5mmの厚さにスライスする。
2. ナスとアンチョビフィレは、キッチンペーパーで軽くオイルをふき、ナスは、縦1/2にカットする。
3. グラタン皿の底全体に、パスタソースを薄くひく。
4. 3の上に、ナス、モッツアレラチーズを順に斜めに並べ、お皿の大きさにあわせて、これを繰り返す。
5. 4の上からパスタソースをかけ、アンチョビフィレをのせる。
6. 230度に予熱したオーブンで、モッツアレラチーズがとろりとするまで焼く。

クッキングポイント

ナスのオイル漬けとトマトソースの酸味で白ワインをあわせています。トマトとアンチョビの旨みが、このワインをさらにおいしくします。

マッチングポイント

夏の疲れを癒し、秋の訪れとともに飲みたくなる優しい白ワイン。野菜の旨みと酸味がワインの柔らかさを引き立ててくれます。

【このタイプの一例】 デッツァーニ・ロエロ・アルネイス



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