

春野菜の前菜3種



おすすめワイン

シャトー・ド・ラージュ ボルドー ロゼ

Chateau De Lage Bordeaux Rose

フランス 750ml

シトラスと白い花のアロマが複雑にブレンドされた香りが現れます。飲みやすく、心地よい爽やかな味わいです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(各4人分)

アスパラガス	4本
マスタードピクルス★	小さじ2
ヨーグルト(プレーン)	大さじ1
にんにく(すりおろし)	少々
塩	少々
菜の花	8本
パルメザンチーズ★	10g
オリーブオイル★	少々
こしょう	少々
生ハム★	4枚
セロリ	10cm
りんご	少々

★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アスパラガス、菜の花はゆでる。パルメザンチーズはすりおろす。
- ②セロリ、りんごは10cmの長さの棒状に切る。
- ③ボウルにヨーグルトを入れ、マスタードピクルス、にんにくを加えて塩で味をととのえる。
- ④皿に半分の長さに切ったアスパラガスを盛りつけて③をかける。
- ⑤菜の花に少量のオリーブオイルをかけてこしょうをふり、パルメザンを和えて皿に盛る。
- ⑥生ハムに②をのせて巻き、皿に盛る。