

洋風手まりおむすび



おすすめワイン

ナトゥレ カヴァ ブリュット

NATURE Cava

 スペイン 750ml

黄色の麦葉色のカヴァは緑の反射を伴います。白い実の果実やシトラスの親しみやすいアロマに素晴らしいペストリーの香り。長い余韻のあるまろやかで飲みやすいワインです。



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料

<ドライマトと生ハムおむすび> 約10個分

ドライマト(オイル漬け)★ …… 20g	ご飯 …… 1合分
玉ねぎ …… 1/4個	オリーブオイル★ …… 大さじ1
生ハム★ …… 4枚	塩 …… 少々

<チーズ入りサラダおむすび> 約10個分

スモークペッパーキューブチーズ★ …… 20g	ご飯 …… 1合分
卵 …… 1/2個	サラダ油 …… 少々
きゅうり …… 1/3本	塩 …… 少々
サラダ菜 …… 5枚	

<“入れ炊く”黒豚おむすび> 約20個分

入れ炊く“霧島黒豚角煮ごはんの素”★ 1缶	水 …… 2合分
米 …… 2合	パセリ(みじん切り) …… 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

<ドライマトと生ハムおむすび> 約10個分

- ①玉ねぎはみじん切りにする。ドライマトはざく切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱して、玉ねぎをしんなりするまで炒め、ドライマトを加えさっと炒める。
- ③ボウルにごはんを入れて②を加え混ぜ、塩で味をととのえる。
- ④1個30gに丸め、生ハムを巻く。

<チーズ入りサラダおむすび> 約10個分

- ①卵は溶きほぐして塩を加える。フライパンにサラダ油を熱して卵を入れふわわりとした煎り卵に仕上げる。
- ②きゅうりはスライサーで薄くスライスし、塩をまぶしてしばらく置いて水気をふきとる。
- ③チーズは3mm角に切る。
- ④ボウルにごはんを入れて②、③を加え混ぜ、塩で味をととのえる。
- ⑤1個30gに丸め、①をトッピングする。
- ⑥サラダ菜で包むように盛りつける。

<“入れ炊く”黒豚おむすび> 約20個分

- ①米は洗って炊飯器に入れ“入れ炊く”、水を加えて炊く。
- ②1個30gに丸め、パセリをトッピングする。