

ウイナーピンチョス



おすすめワイン

ヴィーニャス アルタス ヴィーニョ ヴェルデ
VINHAS ALTAS VINHO VERDE

 ポルトガル 750ml

シトラスやグレープフルーツのアロマを伴うフルーティな香り。フレッシュでバランスがよく、ほんの微かに発泡しておりスムーズなフィニッシュです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe



材料 (4人分)

ウイナー★ 8本
アスパラガス 2本
ミニトマト 4個
ズッキーニ 1/4本
オリーブオイル★ 大さじ1
塩★ 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ミニトマトはヘタを取り除く。ズッキーニは2cmの厚さの輪切りにする。
- ②アスパラガスはボトム部分の皮をむく。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱して、塩をふった(1)、(2)を軽く焼き色がつく程度火を通し、アスパラガス、ズッキーニはひと口大に切る。
- ④フライパンを熱してウイナーの表面をこんがり焼き、ひと口大に切る。
- ⑤ピンチョス用スティックや楊枝にさして、皿に盛り付ける。