

まぐろとアボカドの タルタルサラダ



おすすめワイン

リガール・レ・テラス・ソーヴィニヨン・ブラン

RIGAL Les Terrasses Sauvignon Blanc

フランス 750ml

柑橘系果実のアロマに桃の香りを持つエレガントなワインです。素晴らしいフレッシュさと合わさった完全なバランスを表します。ドライ&アロマティックな白ワインにとって完璧な冷涼な気候であるガスコーニュの美しい地域から、メゾン・リガールはこの美味しいソーヴィニヨン・ブランを選びました。



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料 (4人分)

まぐろ(生食用) 1サク
アボカド 1/2個
ベビーリーフ 1/2袋
セルフィーユ 2本
ミニトマト 4個
レモン汁 大さじ1
オリーブオイル★ 少々
こしょう★ 少々

〈ドレッシング〉

オリーブオイル ★ 大さじ2
白ワインヴィネガー★ 大さじ1
粒マスタード★ 小さじ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セルフィーユはみじん切りにする。
- ②アボカドは半分に切ってレモン汁をかけ、5mm角に切る。
- ③まぐろは5mm角に切ってボウルに入れ、①、オリーブオイル少々を加え混ぜ合わせる。
- ④ボウルにドレッシングの材料を入れて混ぜ、塩で味をととのえる。
- ⑤皿の中央にセルクルを置き、③、②、ベビーリーフの順に詰めてセルクルを取り除く。
- ⑥④のドレッシングをかけて、こしょうをふり、4等分に切ったミニトマトを添える。