

# クスクスサラダ



## おすすめワイン

ジェイコブスクリーククールハーベストピノグリージョ  
Jacob's Creek Cool Harvest Pinot Grigio

 オーストラリア 750ml

ブドウを収穫に最も適した「夜間」に行なうことで、フレッシュで切れがよく軽いスタイルに仕上がっています。洋梨やシトラスの生き生きとしたフレーバーです。優しい果実味は野菜との相性が抜群。ワインとクスクスが合わさることで膨らみがでて、香りに少し感じる青みと、チコリが心地よい組み合わせです。



 AEON LIQUOR

マリアージュ  
Recipe



## 材料(4人分)

クスクス★	80g
湯	80g
オリーブオイル★	大さじ1
塩★	少々
赤ピーマン	1/4個
きゅうり	1/3本
セロリ	5cm
バジル	4枚
チコリ	8枚
ペビーリーフ	少々

〈ドレッシング用〉

オリーブオイル★	大さじ2
白ワインビネガー★	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ボウルにクスクスを入れて湯、オリーブオイルを注ぎ、ラップをかけて指定の時間おく。
- ②赤ピーマン、きゅうり、セロリ、バジルは細かく刻む。
- ③ドレッシングの準備をする。ボウルにオリーブオイル、白ワインビネガーを入れて混ぜ、塩で味をととのえる。
- ④①をフォークでほぐし、②、③を加え混ぜる。
- ⑤皿にチコリを盛って④のをせ、ペビーリーフを添える。