

チーズピンチョスの盛り合わせ



おすすめワイン

高島メルロー&カベルネ TAKAHATA MERLOT & CABERMET

● 日本 720ml

ワインの熟した果実味がクリーミーなチーズによく合います。今回の野菜ピンチョスと合わせるとワインのかわいらしい酸味を引き出してくれます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

ミモレット(キューブ)★	1袋
スモークペッパー(キューブ)★	1袋
ポークレバーのディップ&クラッカー★	1袋
枝付レーズン★	1袋
きゅうり	1/2本

★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きゅうりは、1cm角に切ってミモレットと合わせてスティックに刺し、皿に盛る。
- ②その他のチーズ、ディップ&クラッカー、枝付レーズンを盛り付ける。