

# ローストビーフの おつまみロール



## おすすめワイン

パラッツォ・ヴェッキオ・キャンティ

PALAZZO VECCHIO CHIANTI

イタリア 750ml

チャームングで優しい味わいのワインです。  
ローストビーフのような、軽やかでジューシーな味わいの  
料理との相性がとても良いです。



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料 (4人分)

ローストビーフ(スライス) ★ ..... 1袋  
マリボー ★ ..... 30g  
いんげん ..... 3本  
パプリカ(黄) ..... 1/4個  
ルッコラ ..... 少々  
粒マスタード ..... 少々  
オリーブオイル ★ ..... 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マリボーは、5mmの棒状に切る。
- ②パプリカは、5mmの棒状に切り、さっとゆでる。いんげんはゆでて長さ1/3に切る。
- ③ローストビーフに①、②をのせて巻き、粒マスタードをのせる。
- ④皿にルッコラをしき、③を盛り付ける。
- ⑤仕上げにオリーブオイルを回しかける。