

# ワインにあう豆腐サラダ



## おすすめワイン

### パッソ・ア・パッソ・オーガニック・ホワイト

Paso a Paso Organic White

 スペイン 750ml

ワインの持つ香りや苦みとみょうがをあわせる事で、ワインのすがすがしい香りを引き立てます。また、白だしが、ワインの果実味とバルサミコの酸味と寄りそいます。



 AEON LIQUOR

マリアージュ   
*Recipe*

## 材料 (2人分)

絹ごし豆腐	1パック
なす	1/2本
オクラ	3本
きゅうり	1/2本
赤パプリカ	1/6個
みょうが	1個
しょうが	1片
大葉	3枚
白だし	適量
バルサミコ★	適量
オリーブオイル★	適量
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オクラは、さっと茹で、粗みじんにする。茄子は、粗みじんにし、塩水にさらして、水気をよくきる。
- ②残りの野菜もすべて粗みじんにし、ボウルに入れ、①とあわせる。塩少々を全体にふり、白だしをまぶす。
- ③食べる直前に、②にバルサミコを適量まぶす。
- ④皿に豆腐を盛り、上から③をかけ、バルサミコとエクストラバージンオリーブオイルを少量まわしかける。