

# イチジクと生ハムのサラダ



## おすすめワイン

### ラフォン・ロゼ

LAFON-ROSET LE ROSE DE LAFON-ROCHET

フランス 750ml

スパイシーさを感じるボルドーのロゼワインなので、いちじくやクルミの皮のほろ苦さと絶妙なマリアージュ! パルサミコは、少量使いにして生ハム等の素材のおいしさでワインを楽しみます。



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料(4人分)

いちじく	1個
生ハム★	4枚
パルミジャーノチーズ★	適量
ベビーリーフ	1袋
くるみ(素焼き)★	適量
オリーブオイル★	適量
塩★	少々
バルサミコ★	ごく少量

★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いちじくは、皮つきのまま、縦4等分にカットする。
- ②ベビーリーフは、洗い、水気を切っておく。
- ③皿に、①、②、生ハムを盛り付け、オリーブオイル、塩、バルサミコをかける。
- ④ピーラーで削ったパルミジャーノチーズとくるみをトッピングする。