

イタリアン餃子の食べるスープ



おすすめワイン

ルスティコ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオレDOCG

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

イタリア 750ml

アルプスのふもとのヴェネチア地域に位置するワイナリーでつくられます。この地域はプロセッコ種の栽培及びワイン生産地として有名です。ワイナリーはヴァルドッピアデーネで最も古いものの一つであり、田園地帯からも、ブドウ畑とも遠くない都市部にあります。非常に洗練されていて、黄金色のりんごの風味が楽しめます。泡が長く続き、クリーミーで爽快、バランスがとれているワインです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

ミックス冷凍野菜★	1/2袋(225g)
モッツアレラチーズ★	1/3個
ミニトマト	4個
バジルの葉	8枚
餃子の皮	8枚
厚切りベーコン	100g
塩・こしょう★	各少々
チキンブイヨン(顆粒)★	3袋
水	800cc
片栗粉	大さじ2

★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モッツアレラチーズは、1cm角にカット、ミニトマトは、縦1/2にカット、厚切りベーコンは、長さ1cmにカットする。
- ②餃子の皮に、モッツアレラチーズ、ミニトマトを各1つずつ、バジルの葉1枚をのせ、縁に水をつけて、半分に折って包む。両端をつけて、指輪状(トルテリーニ形)にする。
- ③鍋に水とチキンコンソメを加えて火にかけ、沸騰したら、②、冷凍野菜、①の厚切りベーコンを加える。
- ④③が再び沸騰したら弱火に約3分かき、塩・こしょうで味を調える。
- ⑤片栗粉を同量の水で溶き、④に加え、中火でとろみがついたら火からおろす。