

タコのカルパッチョ
パイナップル、アボガド、
オレンジのサラダ添え



おすすめワイン

ソーヴィニヨン種を使ったフルーティーなワイン

 マライレゼルヴァ ソーヴィニヨン・ブラン

 セレクト・ソーヴィニヨンブラン

 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料(4人分)

蒸しだこ 約250g

<バジルワインビネガーソース>

バジルペースト★ 50g

白ワインビネガー★ 大さじ2

レモン汁★ 大さじ1

パイナップル 適量

オレンジ 1/2個

クレソン 1束

グラナパダーノチーズ★ 適量

★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皮をむき芯を取ったパイナップルと、皮をむいたオレンジは、一口大にカットし、クレソンは長さ3cmにカットする。
- ②たこは、薄くそぎ切りにし、皿にドーナツ状に盛る。
- ③2.の上に、パイナップルとオレンジを交互に並べる。
- ④残りのパイナップル、オレンジとクレソンを、皿の中央に盛り、ピーラーで削ったグラナパダーノチーズをかける。
- ⑤バジルワインビネガーソースの材料すべてをよく混ぜ、たこにたっぷりかけ、中央のフルーツサラダにからめていただく。