

AEONLIQUOR FOOD MATCHING

with
craftbeer



今月のテーマ「オリーブ」

オリーブ・おつまみ3種

オリーブの酸味とお酒を合わせて、さっぱりマッチング！

「お酒と食のコンシェルジュ」イオンリカー
AEONLIQUOR

オリーブの酸味でさっぱり！ オリーブ・おつまみ3種

材料 (4人分)

【オリーブのフライ】

オリーブ (アンチョビ入り・
パプリカ入り) ……各10粒※
小麦粉 ……大さじ2
溶き卵 ……1個
パン粉 (細目) ……大さじ4
サラダ油 ……適量

【オリーブのアンチョビソテー】

オリーブ (黒・グリーンの種なし、
パプリカ入り) ……各10粒※
にんにく (みじん切り) ……小1片
オリーブオイル ……大さじ2※
ローズマリー (生) ……1枝
アンチョビフィレ ……1~2枚※

【アンチョビ入りオリーブ】 調理なし オリーブ (アンチョビ入り) ……10粒※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

【オリーブのフライ】

1. オリーブの水分を拭き取る。
2. 1に、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。

3. 170℃に熱したサラダ油で、2をカラッと揚げる。

【オリーブのアンチョビソテー】

1. フライパンに、にんにく、オリーブオイルを加え、にんにくの香りがしたら、アンチョビフィレとローズマリーの葉を加えて炒める。
2. 水分を切ったオリーブを加えて炒める。

🍷 クッキングポイント

アンチョビやパプリカ入りのオリーブをフライにして爽やかなおつまみに。またソテーしてまるやかな旨みを引き出しました。

🍷 マッチングポイント

アメリカで人気のファイアストーン。料理に合わせてビールのスタイルを変えましょう。オリーブのフライには柑橘の酸味を持つイージージャックを。ソテーには旨みと苦みのバランスのとれたユニオンジャックを。アンチョビ入りオリーブには樽熟成したダブルバレルで旨みを引き出しましょう。



【このタイプの一例】
ファイアストーンウォーカー
左：イージージャック、
中：ユニオンジャック、
右：ダブルバレルエール

イオンリカーのHPでも、
簡単でおいしい！お酒に合うレシピをご紹介します。
<http://www.aeonliquor.jp/>

「お酒と食のコンシェルジュ」イオンリカー
AEONLIQUOR