

AEONLIQUOR FOOD MATCHING

with
wine



今月のテーマ「バルサミコ酢」



柿と生ハムのオードブル

バルサミコ酢のソースで、リッチなオードブルに！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

バルサミコ酢のソースで、リッチなオードブルに！

柿と生ハムのオードブル

材料 (5個分)

生ハム	2.5枚 (生ハムのサイズで調整してください) ※
柿	1/2個
マスカルポーネチーズ	80g ※
岩塩	少々 ※
セルフィーユ	適宜
バルサミコ酢	大さじ2 ※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. 小鍋で、バルサミコ酢をとろみがつくまで煮詰める。
2. 柿は皮をむき、5等分のくし型にカットする。
3. 生ハムは柿のサイズに合わせてカットし、その上に柿、マスカルポーネチーズ、岩塩少々をのせて巻く。
4. センターにセルフィーユを盛り、その周りに3を盛り付け、仕上げに1のバルサミコソースをかける。

クッキングポイント

秋のフルーツ柿に、淡い柿色のロゼワインをあわせてみました。柿・マスカルポーネチーズ・生ハムのアペリティフにバルサミコ酢を煮詰めたソースでリッチな味わいに仕上げています。

マッチングポイント

ロゼワインは、満月の夜、月夜に照らして飲むと願いが叶うと言われます。柿の瑞々しく控えめな甘みとバルサミコ酢の酸味、チーズのコクが加わることでロゼワインの深みが楽しめます。

【このタイプの一例】 シャトー・ド・ラージュ・ボルドー・ロゼ



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