

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「ベジ・グロッサリー」



## ナスとソーセージの トマトソースペンネ



焼きナスとソーセージでワインのおつまみパスタに！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
**AEONLIQUOR**

## 焼きナスとソーセージでワインのおつまみパスタに！ ナスとソーセージのトマトソースペンネ

### 材料 (3~4人分)

ペンネ …………… 250g ※ オリーブオイル …………… 大さじ1 ※  
焼きナス オイル漬け …… 1/2瓶 ※ パスタソース(トマト&バジル) …… 1/2瓶 ※  
粗挽きソーセージ ……… 200g ※ 塩・こしょう …………… 適量 ※  
ピーマン …………… 2個 ※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. 粗挽きソーセージは、手で折り曲げて裂き、皮をむく。ピーマンは、種を取り除き、乱切りにする。
2. ナスは、キッチンペーパーで、オイルを軽くふき、一口大にカットする。
3. 鍋にたっぷりのお湯をわかし、分量外の塩(茹でるお湯の1%)を加えて、ペンをアルデンテに茹で始める。
4. フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、1のソーセージに火が通るまで炒め、ピーマンを加えてさっと炒める。
5. 4にパスタソースを加え、ひと煮立ちしたら、ナスを加える。
6. 5に、お湯をきったペンネを加え混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。

### クッキングポイント

フルーティーで清涼感のある赤ワインには、トマトソースはよく合います！粗挽きソーセージとナスのオイル漬けでワインのボディ感に合わせてみました。

### マッチングポイント

今流行りのベランダご飯にぴったりの組み合わせ。トマトソースとソーセージのジューシーさが赤ワインを軽やかにします。少し冷やして。

【このタイプ一例】 ピッチュフォーク カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー



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**