

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「パテ&リエット」



イベリコ豚のパテ・くるくるロール巻

パテ×プルーンの最強コンビを、ロール巻でお洒落に！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

パテ×プルーンの最強コンビを、ロール巻でお洒落に！ イベリコ豚のパテ・くるくるロール巻

材料 (3~4人分)

イベリコ豚のパテ	1缶 (200g) ※
サンドイッチ用食パン (ホワイト・ライ麦)	各8枚
りんごジャム	40g
ドライプルーン (ソフトタイプ)	4~5個 ※
塩	少々 ※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. プルーンは、細長くスライスする。食パンの耳を切る。
2. イベリコ豚のパテに、りんごジャムと塩少々を加え、よく混ぜ合わせる。
3. 同じ色の食パン2枚を縦に並べ、つなぎめの部分をそれぞれ斜めに切りおとし、繋がりやすくする。また、巻き終わりの部分も斜めに切りおとし、繋がりやすくする。
4. ラップの上に、3の食パン2枚をのせ、表面に2のパテを塗る。
5. 4の表面に、プルーンをのせる。
6. ラップでおさえながら、5をくるくるとロール状に巻き、ラップにくるんで、冷蔵庫で約1時間休ませる。
7. ラップをとり、お好みの長さにカットして、タワー型に積み重ねる。

クッキングポイント

パテをパンでくるくるロール巻にして、二色のお洒落なピンチョスに！
パテの生臭みをプルーンやりんごジャムを加えて食べやすくしました。

マッチングポイント

パテとプルーンの黄金コンビには赤ワインがぴったり。パテをマイルドに仕上げるため、加えたりんごジャムが赤ワインの酸味を引き出しエレガントな組み合わせが完成。

【このタイプの一例】 プナム ピノ・ノワール



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