

AEONLIQUOR FOOD MATCHING

with
Whisky



今月のテーマ「アンチョビペースト」



アンチョビとほうれん草の おつまみソテー

炒め物の味付けがピッタリと決まるアンチョビペースト！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

炒め物の味付けがピッタリと決まるアンチョビペースト！ アンチョビとほうれん草のおつまみソテー

材料 (3~4人分)

ほうれん草(長さ4cmにカット).....1わ(約150g)
にんにく(みじん切り).....1片
オリーブオイル.....大さじ1 ※
バター.....10g
アンチョビペースト.....チューブ絞りだし7~8cm分 ※
ドライトマト.....2枚(約5g) ※
生ハム.....2枚 ※
塩・こしょう.....少々 ※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. ドライトマトは、ぬるま湯に約10分戻し、せん切りにする。
2. フライパンに、オリーブオイル、にんにく、鷹の爪を弱火で熱し、にんにくの香りをだす。
3. 2に、バター、アンチョビペースト、ドライトマトを加えて、アンチョビペーストを全体になじませる。
4. バターが溶けたら、ほうれん草を加えて中火~強火で炒め、塩・こしょう少々で味をととのえ火からおろす。
5. 4に、食べやすい大きさにカットした生ハムを混ぜ、皿に盛る。

クッキングポイント

炒め物にはアンチョビペーストが大活躍。塩味と旨味で味を整え、生ハム、ドライトマトでさらなる旨味を引き出します。お酒に合う炒め物完成！

マッチングポイント

ほうれん草とバターの甘みとコクがバーボンの甘みとマッチ。生ハムがバーボンをよりエレガントに、アンチョビの塩味が全体を引き締めます。

【このタイプの一例】フォアローゼス



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