

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「はちみつ」

鴨のコンフィ はちみつバルサミソース

湯煎し焼くだけでOK! はちみつ使いがソースの決め手!



“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

湯煎し焼くだけでOK! はちみつ使いがソースの決め手! 鴨のコンフィ はちみつバルサミソース

材料 (2人分)

鴨のコンフィ (市販)	2本 ※	【はちみつバルサミソース】	
冷凍ポテト (市販)	適量 ※	はちみつ	大さじ1 ※
オリーブオイル	少々 ※	バルサミコ	大さじ1と1/2 ※
クレソン	2枝	オレンジ果汁	大さじ1
		オレンジスライス (くし型)	2切れ
		塩	少々 ※
		粗挽き黒こしょう	少々 ※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. 鴨のコンフィを袋のまま約10分湯煎にする。
2. 冷凍ポテトを、オリーブオイルを少量ひいたフライパンで中に火が通るまで炒める。
3. 1の鴨を袋からとりだし、フライパンで皮面を中火でこんがり焼く。
4. 【はちみつバルサミソース】の材料すべてを、小鍋で少しとろみができるまで煮詰める。
5. 3の鴨、ポテト、クレソンを皿に盛り、4の【はちみつバルサミソース】をかける。

クッキングポイント

湯煎してフライパンで焼くだけでOK。ソースのポイントは、バルサミコにはちみつを加えてまろやかに仕上げ、オレンジを加え風味をアップさせました。

マッチングポイント

低温の油で加熱する調理法 (コンフィ) で仕上げた鴨は、より素材の味が際立つため、スパイシーで男らしいワイルドなピノノワール種がおすすめ。

【このタイプの一例】ヘス セレクト 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