

簡単お正月アペリティフ

フォリド ビエール 金箔入り
Folie de Pierre GOLD Petals
FRANCE 
750ml

9か月間瓶内二次発酵によって
澱と共に熟成。輝きのある黄色
の色合いに素晴らしい泡立ち、
フルーティでフローラスな素晴
らしい香り。なめらかでバラ
ンスのとれた味わいです。

材料 (4人分)

- ① サバとパルメザンの
カルパッチョ仕立て
・サバのバストラミ 1パック※
・パルメザンチーズ 少々※
・好みのハーブ 少々
- ② ミニトマトのファルス
・うにジュレ(缶つま) 1/2缶※
・ミニトマト 4個

- ③ マッシュルームのファルス
・やきとり(缶つま) 1缶※
・マッシュルーム 4個
・黒豆2個・金箔 適量
- ④ 厚切りベーコン
・厚切りベーコン(缶つま) 1/2缶※
・ブロッコリー 適量
- ⑤ 洋風なます
・なます<市販> 少々
・パプリカ赤・黄 少々
- ⑥ モッツアレラチーズの生ハムロール 適量※
- ⑦ 栗の甘露煮 4個



【作り方】

- (1)パルメザンチーズは皮むき器で薄くスライスし、サバのバストラミと交互に並べ、好みのハーブを添える。
- (2)ミニトマトは上部を蓋になるように切り、中身をスプーンで取り除き、うにジュレを入れる。
- (3)マッシュルームは中身をくり抜き器でくり抜き、耐熱容器に並べて電子レンジで約40秒加熱する。
- (4)やきとり缶を手でほぐして(3)に詰める。半分に切った黒豆をのせて金箔を添える。
- (5)ブロッコリーは茹でて厚切りベーコンと合わせる。
- (6)なますに小さく切ったパプリカ2種類を飾る。
- (7)モッツアレラチーズの生ハムロールを5mm幅で輪切りにする。
- (8)栗の甘露煮に松葉を刺して飾る。

※は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。