

うなぎの フムスディップ



おすすめワイン

Domバサック ジュテーム

Dom. Bassac Cuvée Je t'aime

■ フランス 750ml

クレームブリュレを想わせる香りや、少しスパイシーさも伴い、長い余韻が楽しめます。魚の煮付けやラザニアによくあいます。ウナギをオードブルに！ひよこ豆のふくよかさと、ウナギの蒲焼の甘辛さが、ワインのボリューム・果実味によくあいます。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

うなぎのかば焼き 1人前分
クロワッサン(冷凍)★ 1袋

〈フムス〉

ひよこ豆(水煮缶)★ 130g
ひよこ豆の缶詰のスープ 大さじ2~3
オリーブオイル★ 大さじ2
レモン汁 小さじ1
練りごま 小さじ1
にんにく 1/2かけ
パプリカパウダー 少々 ※お好みで
塩★ 少々

★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。

作り方

- ①鍋にひよこ豆、缶詰のスープ、にんにくを入れて軽く煮、オリーブオイル、レモン汁、練りごまを加えてミキサーで攪拌する。
- ②ピュレ状になったら塩で味をととのえて皿に盛り、お好みでパプリカパウダー、オリーブオイル少量をかける。
- ③クロワッサンは袋表記通りオープンで焼き、粗熱がとれたら4~5等分に切って皿に盛る。(市販のクロワッサンでも代用が可能です)
- ④うなぎはひと口大に切って皿に盛る。
- ⑤クロワッサンにフムス、うなぎをのせて食べる。