

野菜のタルティーヌ



おすすめワイン

シャンパーニュ ピオロ
キュヴェドレゼルヴ RM

CHAMPAGNE PIOLLOT Cuvee de Reserve RM

フランス 750ml

シャンパーニュの爽やかで心地よい酸味が、トマトとあわせる事でより一層引き立ちます。ブドウ本来の味わいが野菜の甘みに寄り添います。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (4人分、各4個×3種類=12個分)

カンパーニュ(小)	1個
ベジタブルディップ・バジル・トマト★	1瓶
キャロットサラダ(ピクルス)★	1瓶
スモークサーモン	4枚
ディル	少々
えび	4尾
アボカド	1/2個
レモン	少々
ホタテ	4個
セルフィーユ	少々
オリーブオイル★	少々
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 えびは背ワタをとって茹で、殻をむく。アボカドは皮をむいてレモン汁をふり、食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、塩をふったホタテを焼く。
- ③ カンパーニュは薄くスライスしてトースターで焼き、ベジタブルディップを塗る。
- ④ ③に、キャロットサラダとスモークサーモンをのせ、ディルを飾る。
- ⑤ ③に、えびとアボカドをのせる。
- ⑥ ③に、食べやすい大きさに切ったホタテをのせ、セルフィーユを飾る。