

ローストビーフの おつまみロール



おすすめワイン

パラッツォ・ヴェッキオ・キャンティ

PALAZZO VECCHIO CHIANTI

イタリア 750ml

チャームングで優しい味わいのワインです。
ローストビーフのような、軽やかでジューシーな味わいの
料理との相性がとても良いです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (4人分)

ローストビーフ(スライス) ★ 1袋
マリボー ★ 30g
いんげん 3本
パプリカ(黄) 1/4個
ルッコラ 少々
粒マスタード 少々
オリーブオイル ★ 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マリボーは、5mmの棒状に切る。
- ②パプリカは、5mmの棒状に切り、さっとゆでる。いんげんはゆでて長さ1/3に切る。
- ③ローストビーフに①、②をのせて巻き、粒マスタードをのせる。
- ④皿にルッコラをしき、③を盛り付ける。
- ⑤仕上げにオリーブオイルを回しかける。