

チョコレートオードブル



おすすめワイン

ドネリ/ランブルスコ・レッジャーノ・セッコ スカリエッティ・ボトル

Lambrusco Reggiano Secco Scaglietti Bottle NV Donelli

イタリア 750ml

チョコレートのオードブルに、エレガントなこのワインをあわせてみてください。キイチゴのような香りと酸味が、チョコレートソースに加えたパルサミコとマッチ!



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料 (2人分)

鶏ささみ 2本
ミックスナッツ ★ 少々
クラッカー ★ 6枚

(チョコレートソース)

板チョコ(ブラック) 1/2枚(約25g)
フレンチマスタード 小さじ1
パルサミコクリーム ★ 小さじ1
白ワインビネガー ★ 大さじ1
サラダ油 ★ 大さじ2
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鶏ささみはゆでて、薄いそぎ切りにする。
- ②ボウルにチョコレートを割り入れて湯せんにかけて溶かす。
- ③別のボウルにマスタード、パルサミコクリーム、白ワインビネガー、サラダ油を入れて混ぜ、塩で味をととのえる。
- ④ボウルにチョコレートを割り入れて湯せんにかけて溶かす。
- ⑤③に②を少しずつ注ぎながら混ぜ合わせる。
- ⑥クラッカーの上に、鶏のささみをのせて④のチョコレートソースをかけ、ミックスナッツをトッピングする。