

# マルメロの オードブル3種



## おすすめワイン

### カヴァ・1919・ロゼ

CAVA 1919Rose

 スペイン 750ml

果実の甘みとワインの持つ果実味との相性がGood！  
メンブリージョと塩味のあるチーズや生ハムとを組み合わせると、ワインの酸味が引き立って、いっそう食欲をそそります。



## AEONLIQUOR

## マリアージュ Recipe

### 材料 (3人分)

<ペコリーノロマーノチーズ>

マルメロメンブリージョ★……………20g  
ペコリーノロマーノチーズ★……………15g  
ベビーリーフ……………3枝  
レッドカラント……………適宜

<スモークサーモン>

マルメロメンブリージョ★……………25g  
スモークサーモン★……………40g  
サワークリーム★……………70g  
ズッキーニ……………1/4本  
塩★……………少々

<生ハム>

マルメロメンブリージョ★……………10g  
生ハム★……………3枚  
ポテトフレーク(市販のポテトサラダでもOK)……………10g  
牛乳……………40g  
バター……………5g  
塩・こしょう★……………少々  
チャービル……………適宜

★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マルメロとペコリーノロマーノチーズを、1cm角に切り、クラッカーの上に交互にならべ、レッドカラントとベビーリーフを飾る。
- ②ズッキーニを薄くスライスし、全体に塩を振り約10分おき、表面の水分をふく。ラップを広げ、ズッキーニを斜めに少しずらして重ねながら並べる。
- ③②の上にスモークサーモンを並べ、表面にサワークリームを塗る。3mm角の棒状に切ったマルメロを横1列に並べ、ラップを持ち上げるようにして巻く。冷蔵庫で冷やし固め、食べやすい長さに切る。
- ④ポテトフレークに温めた牛乳、バター、塩・こしょうを加えてよく混ぜ、マッシュポテトをつくる。器の底に、マッシュポテトをしき、生ハムを薔薇の形にしてのせる。上から、キューブにカットしたマルメロを飾る。