


チヂミ ～梅ソース～



おすすめワイン

オイスターベイ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン

Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc

 ニュージーランド 750ml

ニラとワインの青っぼさが、香り味わいともに心地よく、梅の酸味と果実味がワインの果実味をよりふくよかに。チヂミと気軽に楽しんで！



 AEON LIQUOR

マリアージュ 
Recipe

材料(2枚分)

薄力粉	80g
片栗粉	45g
ぬるま湯	250cc
あおぞらスープ(乾燥野菜入り) ★	1袋
缶つまたこのガリシアソース ★	1缶
ニラ	1/2束(約50g)
ごま油	小さじ2

<梅ソース>

梅肉チューブ ★	大さじ1
水	大さじ2
ごま油	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ボウルに、あおぞらスープ、ぬるま湯を加え、乾燥野菜を約10分もどす。ニラは、長さ3cmに切る。
- ②缶つまたこのガリシアソースのたこを取り出し、粗みじんに切る。
- ③別のボウルに、薄力粉、片栗粉、①(スープごと)、②を加えて混ぜる。
- ④フライパンに、ごま油を熱し、③の半量を流し入れて素早く広げ、中火で両面をこんがり焼く。残りも同様に焼く。
- ⑤<梅ソース>材料を混ぜ、一口大に切った④につける。