

ゆず香る白菜と春菊の チーズサラダイタリア



おすすめワイン

クレマン・ド・ロワール ブリュット

Cremant de Loire Brut

 フランス 750ml

柑橘系の香りがあり、繊細さと味わい深さを併せ持つので、旬のゆずで香りを、チーズで味わいの深さを引出します。



 AEONLIQUOR

マリアージュ 
Recipe

材料 (3人分)

はくさい……………1/6株
春菊……………1/4袋
柚子の皮(せん切り)……………適宜
塩★……………少々
グラナパダーノチーズ★……………適量
オリーブオイル★……………適量

★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白菜は、根元の白い部分は、幅約3mmに、葉の部分は、約5mmにカットする。ボウルに入れ、全体に塩少々をして混ぜ、3～5分おき、できた水分を軽く絞る。
- ②春菊は、長さ3cmにカットし、①の白菜、柚子の皮、グラナパダーノチーズのすりおろしをたっぷり加えて混ぜ合わせ、皿に盛る。
- ③②の表面に、ピーラーで削ったグラナパダーノチーズをかけ、オリーブオイルを全体にまわしかけ、柚子の皮を飾る。