

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「ミートグロッサリー」



ズッキーニとサラミの チーズ焼き

サラミ × ズッキーニで、お手軽リッチメニューを！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

サラミ × ズッキーニで、お手軽リッチメニューを！ ズッキーニとサラミのチーズ焼き

材料 (3~4人分)

ズッキーニ(緑・黄).....	各1本	オリーブオイル.....	大さじ1 ※
フルーツマト.....	2個	塩.....	少々 ※
サラミ.....	150g ※	※印は、イオンリカー取り扱い商品です。	
シュレッドチーズ (とろけるタイプ).....	適量 ※		

作り方

- ズッキーニは厚さ約1cmに、フルーツマトは7~8mmにカットする。
- オーブン皿に、ズッキーニ・緑・黄・トマトを交互に並べ、表面に、オリーブオイルをはけで塗り、全体に軽く塩をふる。
- オーブンを230度に加熱し、2を入れ、約13分、表面に少し焦げ目がついたら、いったんオーブンから取り出す。
- 3に、薄切りにしたサラミとシュレッドチーズをのせて、さらに2~3分、チーズがとろけて、軽く焦げ色が付くまで加熱する。

クッキングポイント

夏野菜のズッキーニにサラミでコクとパンチを、トマトで酸味を出し、チーズでまとめてみました。パクパク野菜をスパークリングワインで楽しみましょう。

マッチングポイント

グリルしたズッキーニの甘味と苦みをワインの爽やかな甘みが包み込み、サラミがワインにコクを加えます。

【このタイプの一例】.....
・ジェイコプス クリーク クール ハーベスト スパークリング ソーヴィニヨンブラン



イオンリカーのHPでも、
簡単でおいしい! お酒に合うレシピをご紹介します。
<http://www.aeonliquor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR