

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「ミートグロッサリー」



コンビーフのリエット

コンビーフ×マッシュポテトで、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

コンビーフ×マッシュポテトで、お手軽リッチメニューを！

コンビーフのリエット

材料 (3~4人分)

コンビーフ	50g ※	オリーブオイル	小さじ2 ※
マッシュポテト		サワークリーム	適量
ポテトフレーク(乾燥)	10g ※	塩・黒こしょう	適量 ※
牛乳	大さじ3	バゲット	適量
バター	小さじ1	イタリアンパセリ	適宜

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. ボウルにポテトフレーク(乾燥)を入れ、軽く沸騰した牛乳とバターを加えて混ぜ、マッシュポテトを作る。
2. 1に、コンビーフ、オリーブオイル、塩・黒こしょうを加えて混ぜる。
3. スライスしたバゲットに、2とサワークリームを塗り、黒こしょう少々をかける。

クッキングポイント

コンビーフとマッシュポテトを混ぜるだけで、誰でも簡単に作れるリエットです。サワークリームをプラスでスパークリングワインの爽やかさに合わせてみました。

マッチングポイント

黒葡萄を使用したスパークリングワイン。しっかりとした味わいがコンビーフとマッチ。サワークリームの酸味が全体をすっきりと仕上げます。

【このタイプの一例】
・アールサーメッツ クレマン ペル ノワール



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