

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「バルサミコ酢」



秋野菜のソテー

ソテーの味の決め手は、バルサミコ酢 & しょうゆで！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

ソテーの味の決め手は、バルサミコ酢&しょうゆで！

秋野菜のソテー

材料 (3~4人分)

エリンギ 1本
 本しめじ 1/2パック
 さつまいも 50g
 れんこん 50g
 オリーブオイル 大さじ2 ※
 塩・こしょう 少々 ※
 パター 15g

【バルサミコソース】

バルサミコ酢 大さじ2 ※
 しょうゆ 大さじ1
 はちみつ 大さじ1/2 ※

ローズマリー 適宜

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. エリンギは、薄くスライスし、本しめじは、いしづきをとってほぐす。
2. さつまいもは、長さ2cmに、れんこんは、厚さ1cmにカットし、塩少々をふって蒸し、食べやすい大きさにカットする。
3. フライパンに、オリーブオイルを中火で熱し、1と2を加えてソテーし、軽く塩・こしょうする。
4. 3に焦げ目がついてきたら、バターを加えて全体を炒め、いったん取り出す。
5. 4のフライパンに、【バルサミコソース】の材料を入れ、中火で少しとろみができるまで煮つめる。
6. 5のフライパンに4の野菜を加え、全体をからめる。
7. 皿に盛り、ローズマリーを飾る。

クッキングポイント

秋のきのこ、根菜のパターソテーに、バルサミコ酢にしょうゆをあわせて仕上げました。日本ワインの甲州にしょうゆのニュアンスがぴったりです。

マッチングポイント

日本の代表品種ともいえる甲州種。ふくよかな味わいが根菜やきのこことマッチし、バルサミコ酢にしょうゆを加えることで、ワインの繊細さを引き立てます。飲む直前に少しだけ冷やしてお召し上がりください。

【このタイプの一例】 ルミエール 甲州シュールリ



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