

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「ベジ・グロッサリー」



ナスとベーコンの 地中海風ピンチョス

焼きナスとグリル食材でウイスキーをもっと美味しく！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

焼きナスとグリル食材でウイスキーをもっと美味しく！ ナスとベーコンの地中海風ピンチョス

材料 (5個分)

焼きナス オイル漬け	3枚*	スタッドオリーブ	
サンドイッチ用食パン	2枚	(パプリカ入り)	5個*
厚切りベーコン	50g	パスタソース(トマト&パジル)	適宜*
パプリカ(赤・黄)	各1/6個		*印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. パンを軽く焼き、一口大の大きさに揃えてカットする。
2. 厚切りベーコンは、表面に焦げ目がつくまで焼き、1の大きさに揃えてカットする。
3. パプリカは、一口大にカットし、グリルで焼く。
4. ナスのオイルをキッチンペーパーで軽くふきとり、1のパンの大きさに揃えてカットする。
5. ピックに、スタッドオリーブ、パンの順にさし、次に、パプリカ、ナス、厚切りベーコン・ナス・パンの順にさす。お好みでパスタソースをベーコンの間に重ねます。

🍴 クッキングポイント

ウイスキーのスモーキーさにはグリル料理がマッチします。グリルしたナスのオイル漬け、パプリカ、ベーコン、トーストとグリル重ねで美味しさに深みと豊かさを。

🍷 マッチングポイント

秋の深まりとともに恋しくなるのがウイスキー。グリル野菜がウイスキーの香ばしさとマッチ。オリーブの酸味がウイスキーを爽やかに仕上げます。水割りがおすすめ。

【このタイプの一例】 WR シングルモルト スコッチウイスキー 8年



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