

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「アンチョビペースト」



アンチョビペーストの ベーコンバーベキュー

がっつり! ピンチョスの味の決め手はアンチョビペースト。

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

がっつり! ピンチョスの味の決め手はアンチョビペースト アンチョビペーストのベーコンバーベキュー

材料 (3串分)

厚切りベーコン	180g	※
ピクルス (きゅうり)	3本	※
アンチョビペースト	チューブ絞りだし約 10cm 分	※
黒オリーブ (種なし)	3粒	※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. 厚切りベーコンは一口大にカットし、アンチョビペーストを表面の約半分を目安に塗る。
2. 1を、フライパンで焼き目をつける。
3. 2のベーコン、ピクルス、ベーコン、オリーブ、ベーコンの順に串にさす。

🍳 クッキングポイント

ベーコンにアンチョビペーストをぬって焼くと香ばしさと旨味がアップ!
ピクルスとオリーブを加えると赤ワインのおつまみにぴったり。

🍷 マッチングポイント

ワインの燻した香りと凝縮感が焼いたベーコンにマッチ! オリーブ・ピクルスがワインの酸味を引出し、アンチョビの塩味がワインの渋みを柔かく仕上げます。

【このタイプの一例】 ライサ クリアンサ リオハ



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