

洋



PART 2

お酒がどんどん進む
簡単“おうちレシピ”で
Sexyタイムづくりを!

男子の胃袋を制する者は男子のハートを制す、コレ鉄則です。てなわけで、女子力をアピールする“おつまみレシピ”をご紹介します。グラスが進み、話が弾み…二人の距離は急接近、しちゃうかも!?

和風おつまみを
教えてくれるのは



料理研究家
城みゆきさん

雑誌や書籍、広告、TVや映画のフードスタイリングに携わった後、キッチンスタジオを主宰。料理は目に美しい&気軽に美味しいをモットーに魅力的なレシピを数多く提案する。

洋風おつまみを
教えてくれるのは



料理研究家
関岡弘美さん

ル・コルドンブルーパリ校で学び、料理家へ。雑誌や広告を中心に家庭的かつおしゃれな料理・お菓子を提案。最新刊におうちでつくる人気のデリおかず! (成美堂出版)がある。

火を使わず簡単&便利!
サルサソース&チップス

材料(2人分)

コーンチップス …… 適量

サルサソースの材料

- トマト …… 3個
- 玉ねぎ …… 1/4個
- にんにく …… 1/2かけ
- 赤パプリカ …… 1/4個
- パセリのみじん切り …… 大さじ1
- レモン汁 …… 大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/2
- タバスコ …… 少々

作り方

1. トマトはざく切りに、玉ねぎ・にんにく・パプリカはみじん切りに。サルサソースの残りの材料とともにボウルに入れて、よく混ぜ合わせる。
2. 器に①のソースを盛り、コーンチップスを添える。

ワンポイント

作り置きして冷蔵庫に常備できる優秀レシピ。タバスコ入りのスパイシーなサルサソースがビールにぴったりマッチ!

ベリーソースでスイーツ風
マンゴーの生ハム巻き

材料(2人分)

マンゴー …… 1個

生ハム …… 5~6枚

ベリードレッシングの材料

- ラズベリージャム …… 大さじ1
- 赤ワインビネガー …… 小さじ1
- オリーブオイル …… 小さじ2
- 塩、こしょう …… 各少々
- セルフィーユ …… 適宜

作り方

1. マンゴーは種と皮を除いて、くし形にカット。ベリードレッシングの材料をすべて合わせてよく混ぜる。
2. マンゴーに生ハムを巻きつけ、器に盛る。①のベリードレッシングをかけ、セルフィーユを添える。

ワンポイント

マンゴーは完熟より一歩手前のものがベスト。適度な酸味が、ベリーソースとフルーティな白ワインと一緒にどうぞ!

洋



ビールに合う!!

和

はふんわり
のバターしょうゆ

作り方

1. 鶏もも肉を一口大にカットし、塩をふる。
2. 大葉は7mm幅のざく切りにする。
3. 弱火から中火でフライパンを温め、バターを溶かす。
4. ①を入れてじっくりと焼く。焼き上がったらしょうゆを回し入れる。
5. 火を止めて大葉を加え、全体に混ぜ合わせる。

ワンポイント

大葉を入れるタイミングは火を止めてから、がポイント。香りが飛びすぎず、ビールとのリアージュを堪能できる。



和



ワインに合う!!
Wine

濃厚なうまみが食欲をそそる!
うなぎ玉包み

材料(2人分)

- うなぎ …… 100g
- 卵 …… 1個
- うなぎのタレ(市販) …… 小さじ1
- 酒 …… 小さじ1
- 山椒 …… 適宜
- 枝豆 …… 適量

作り方

1. オープンシートに溶き卵と枝豆を入れ、一口大に切ったうなぎを並べる。
2. うなぎのタレと酒を合わせたものをうなぎにかける。
3. オープンシートで全体を包み、中身が出てこないように両端を留める。
4. 電子レンジ(600W)で1分。包みを開け、山椒をふる。

ワンポイント

とろとろな半熟卵が好きなら、電子レンジの時間を短縮。写真のように包みをひもで結ぶと、見た目もキュートに♡