



## ヴァンドーム・クラシックに合う お料理レシピ

### — チョコレートサラミ —

#### ORIENT DRINK VENDOME CLASSIC

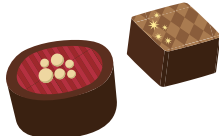
原産地：ドイツ

ブドウの種類：アイレン



#### 材料（1本分）

- ミルクチョコレート 100g
- 無塩バター 15g
- クルミ 25g
- ピスタチオ 15g  
※ ナッツ類は無塩のものを使用
- ドライイチジク 15g
- レーズン 40g
- ビスケット 20g
- 粉砂糖 適量  
又はココアパウダー



#### 他のワインとあわせるなら

- ♥ 甘みと香りと繊細さを兼ね備えたワイン  
「ソジェニー ロゼ」「デュク・ドゥ・モンターニュ クラシック」
- ♥ すっきり飲みたいなら  
「ヴァンドーム ロゼ」
- ♥ 香りとマリージュを楽しみたいなら  
「カールユング ロゼ」  
などがおすすめです

#### 下準備

- ・ ナッツ類をローストしておく  
(ロースト済みのナッツを使用する場合は不要)

#### 作り方

1. ナッツ類とドライイチジクを粗く刻む。ビスケットは手で小さく砕く。
2. チョコレートを刻んで、バターと共にボウルに入れ、湯煎で溶かす。
3. チョコレートとバターが溶けたら、全体を混ぜバターをよく馴染ませる。この時空気を含まないように気をつけて作業する。
4. ナッツとドライフルーツ、ビスケットを加えて全体を混ぜ合わせる。
5. 4をラップの上に取り出す。ラップで包みながら棒状に成型し、両端をねじってとめ、冷蔵庫で固める。
6. 全体が固まったら、ラップを外して粉砂糖をまぶす。食べやすい厚さにカットする。

#### 【食材のバリエーション】

具はお好みのナッツやドライフルーツに置き換えて楽しんで頂けます。  
ほんのリビターに仕上げたい場合は、仕上げに粉砂糖でなくココアパウダーを使用するのもおすすめです。