



## 4月のワイン

デュク・ドウ・モンターニュ・ロゼに  
ピッタリのお料理レシピ

### — 菜の花の Pasta —



#### DUC DE MONTAGNE ROSE

デュク・ドウ・モンターニュ・ロゼ

原産地：ベルギー

ブドウの種類：アイレン、テンプラニーニョ 他

### 材料 (2人分)

- ショートパスタ (フジッリ) 80g
- 菜の花 50g
- しらす 20g
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 鷹の爪 1本

#### 他のワインとあわせるなら

- ♥ フレッシュな飲み口を楽しみたいとき  
「ヴァンドーム ロゼ」「レ・ココット ロゼ」
- ♥ 爽やかな酸味を楽しみたいとき  
「ナイトオリエントクラシック」「ナウシー シャルドネ」  
などがおすすめです

### 作り方

1. お湯 (分量外) でパスタを茹でる。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、食べやすい大きさに切った菜の花、鷹の爪と共に加熱する。
3. 菜の花に火が通ったら、しらすと塩を加えて、茹でたパスタを和える。状態をみてオリーブオイルを足す。

#### 【食材のバリエーション】

お花見弁当や持ち寄りメニューには小分けにしやすく食べやすいショートパスタがおすすめですが、もちろん通常通りスパゲッティなどのロングパスタを使用してもOKです。  
どちらの場合も、お弁当に加える際にはたっぷりのオリーブオイルで仕上げるとパスタ同士がくっつかずに済みます。