



## カールユング スパークリングロゼ お料理レシピ

— サバ缶リエット —

### CARL JUNG Rose

原産地：ドイツ

ブドウの種類：サンソー シラー

### 材料(ココット 2 つ分)

- サバの水煮缶 130g
- タマネギ 70g
- バター 60g
- クリームチーズ 30g
- オリーブオイル 20g
- レモン果汁 10g
- マスタード 10g

- A {
- 塩 必要に応じて適宜
  - ピンクペッパー 適量
  - ハーブ お好みで  
(ローズマリーやディルなど)



### 他のワインとあわせるなら

- ♥ 白からロゼまで、後味にやや酸味があるワイン  
「ヴァンドーム ロゼ」など
- ♥ 甘い香りが突出しすぎない、しっかりとした泡のワイン  
「デュク・ドウ・モンターニュ・ブリュット」など

### 作り方

#### 【下準備】

- ・バターとクリームチーズを室温に置いて常温に戻しておく。
- ・タマネギを薄切りし軽く火が通るまで炒めて、冷ます。

1. サバ缶の水気を切り、A以外の材料と共にフードプロセッサーに入れる。  
食感が残る程度にペースト状にして、味を見てAの塩を入れる。  
(フードプロセッサーがない場合は、フォークの背で潰すように混ぜてペーストにする)
2. ココット型に入れて、冷蔵庫で冷やす。
3. 食べる直前にピンクペッパーをふって出来上がり。  
お好みでハーブを添える

#### 【食材のバリエーション】

トーストしたバゲットやクラッカーに乗せて食べるのがおすすめ。

使用するサバ缶やバターによって塩気が変わってくるので、塩の量は全体の味を確認しながら調整してください。

加熱したタマネギの代わりに、生の紫タマネギを刻んで入れるのも爽やかな風味や食感が出て美味しいですよ。