



CARL JUNG SPARKLING PERCH
カールユング スパークリング ピーチ

原産地：ドイツ

ブドウの種類：リースリング、シルヴァーナ、リヴァーナ



3月のワイン

カールユング ピーチに合う

お料理レシピ

色々な食材に添えて楽しむ

— ホイップバター —
ベリーソース添え

材料 (2~4人分)

ホイップバター

- バター 50g
- 生クリーム 100ml
- 塩 適宜

ベリーソース

- イチゴ 100g
(冷凍ベリーやミックスベリーでも可)
- 砂糖 20g
- ホワイトバルサミコビネガー 小さじ2
またはレモン

他のワインとあわせるなら

- ♥ すっきり飲みたいとき
「カールユングドライ」「ヴァンドーム ロゼ」
 - ♥ 華やかな余韻を楽しみたいとき
「レココットロゼ」「カールユングロゼ」
- などがおすすめです

下準備

バターは常温に置いて柔らかくしておく。

作り方

—ホイップバター—

1. 生クリームを6分立てにする。
2. 別のボウルで、バターに空気を含ませるようにして混ぜ、クリーム状にする。
(マヨネーズほどの硬さが目安。室温が低い場合は電子レンジで数秒温めると作業しやすい)
3. 2に生クリームの3分の1の量を入れ、泡立て器でよく混ぜ、全体が馴染んだら残りの生クリームも加えて混ぜる。
4. お好みで塩をふって完成。

—ベリーソース—

1. ボウルにベリーソースの材料を全て入れて混ぜ、砂糖のざらつきが無くなるまで、よく馴染ませる。
(急いでいる場合は軽く加熱し、全体を馴染ませる)

【ホイップバターに合う食材】

ワッフルやスコーン、パンケーキ、フレンチトーストなど。

ホイップバター自体に甘さはないので、塩を効かせてフライドポテトに添えたり、ハーブやスパイスを混ぜて、お気に入りのおつまみに添えるのも面白いですね。

一度に食べきれない分は冷蔵庫で数日保存可能です。