



トムソン&スコット ナウシー シャルドネ に合うお料理レシピ 「カリフラワーのグラタン」



作り方

1. カリフラワーと長ネギを食べやすい大きさに切り、全体に薄力粉をまぶす。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1を加える。
3. 2に焼き色がついたら火を弱め、白味噌と塩を加え豆乳を数回に分けて入れる。
4. 豆乳が煮詰まり、全体にとろみがついたら火からおろして耐熱皿に盛り付ける。
5. チーズをのせて220度のオーブンで10～15分焼く。(もしくはトースターやグリルで表面に焼き色がつくまで加熱する)

【食材のバリエーション】

チーズはグリュイエールチーズやゴーダチーズ等をすりおろして使用したり、シュレッドチーズに少量の青カビチーズをブレンドして使うのもおすすめです。

Thomson & Scott Naughty sparkling Chardonnay トムソン&スコット ナウシー シャルドネ

- ◆原産地:フランス ◆ブドウの種類:シャルドネ
- ◆特徴:若々しく力強いぶどうの香り
瑞々しさはじけるシャルドネスパークリング

～カリフラワーのグラタン～ 材料(2人分)

○カリフラワー	1株
○長ネギ	1本
○薄力粉	大さじ1～2
○オリーブオイル	大さじ2
○豆乳(または牛乳)	200cc
○白味噌	大さじ1
○塩	少々
○シュレッドチーズ	40g



他のワインと
あわせるなら…

- ◆ドライで後味の香りがニュートラルなタイプ 「カールユングドライ」
- ◆甘さ控えめでフレッシュさがあるワイン 「カプリース」や「ヴェリタス・スパークリング」