

楽しむおうちバル開店

Bar Recipe 09



Bar Recipe 10

Bar Recipe 11

Bar Recipe\_09

## トマトと魚介のリゾット

材料(2人分)

トマトの水煮缶 …… 200g 玉ねぎ …… 1/4個 オリーブオイル …… 大さじ2  
 ごはん …… 300g ニンニク …… 1片 オレガノ …… 小さじ1  
 あさり …… 10個 黒オリーブ …… 5個 塩、こしょう …… 各適宜  
 いか(胴) …… 1ばい分 白ワイン …… 50mL

作り方

- 1 いかは輪切りにする。ニンニクと玉ねぎは、皮をむいてみじん切りにする。
- 2 オリーブオイルを入れて熱したフライパンにニンニクを入れて炒める。香りがたったら玉ねぎを加え、色が透き通るまで炒める。いかとあさりを入れて軽く炒め、白ワインを加えて中火の強にして煮る。
- 3 白ワインの水分がとんだら、トマトの水煮缶、ごはん、オレガノを加えて5分ほど煮る。塩、こしょうで味を調え、黒オリーブを添える。

Recommended

トマト×赤ワインは絶対!  
「カリモーチョ」

サングリアと同じく、スペインの庶民的な飲み物。赤ワインのおいしさを残しつつ、まるやかな味わいで、ワインが苦手な人にもおすすめ。作り方: グラスに氷を入れ、赤ワインとコーラを同量入れて軽く混ぜる。

このカクテルが合う!



Bar Recipe\_10

## カリカリ焼きごはん

材料(2人分)

ごはん …… 200g  
 パセリ(みじん切り) …… 大さじ2  
 粉チーズ …… 大さじ2  
 オリーブオイル …… 大さじ2  
 粗挽き黒こしょう …… 少々

作り方

- 1 オリーブオイル以外の材料をすべて混ぜ合わせ、6つに分けて丸く形を整える。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、両面をこんがり焼く

Recommended

チーズをさっぱり  
いただくならコレ

ストレートやロックでも飲みやすいが、ソーダで割ると爽快感アップ。JINRO グレープフルーツ 700mL ¥656 (真露)

このカクテルが合う!



Bar Recipe\_11

## 炒め玉ねぎとアンチョビのコカ

材料(2人分)

玉ねぎ …… 1個  
 アンチョビ …… 適量  
 ピザ台 …… 2枚  
 塩、粗挽き黒こしょう …… 各適宜

作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにし、フライパンであめ色になるまで炒める。
- 2 ピザ台に玉ねぎとアンチョビをのせ、粗挽き黒こしょうを少々ふって、オーブントースターで10分焼く。塩で味を調える。

Recommended

塩味おつまみを爽やかに  
「カイピロスカ」

「カイピリーニャ」のウォッカ版。甘さ控えめで、どんな料理とも好相性。作り方: ① 1/2個分のライムをスライスする。② グラスにライムと氷、砂糖小さじ3を入れ、ウォッカを60mL注ぐ。

このカクテルが合う!



ライター  
山本二季さんイテオン!



バニユルス 銀座本店

「にぎやかな店内は本場スペインのよう。グラスワインが豊富で、カジュアルに楽しめます。ゆっくりしたい時は、2階のレストランで」

Data  
 中央区銀座2-5-17  
 TEL: 03-3567-4128  
<http://auxamis.com/vinuls>