

ツナのキュウリ巻き マヨネーズソース

名前: SACHIKO @ Basketry Bread class

調理時間:約10分 分量:2人分

パリッとした食感が心地良い、夏野菜のキュウリを使った一皿。



Point

カンタンに作れてワインに合う、ちょっとオシャレな料理はできないかなと思え出しました。

調理のコツ

作り方は、とってもカンタンなので盛りつけをキレイにしましょう。

材料

ツナ缶 1缶
 マヨネーズ 大さじ1
 キュウリ 14枚(スライス)
 牛乳 小さじ1
 粒マスタード 小さじ1
 粉チーズ 小さじ1
 粗挽黒胡椒 適量

パセリ 適量

手順

- ① ピーラーでキュウリを薄く切る。
- ② ツナと、粒マスタード、粗挽黒胡椒を混ぜ合わせる。
- ③ 【1】を2枚重ねてくるっと巻いてリング状にし、お皿に並べ輪の中に【2】を入れる。
- ④ マヨネーズ、牛乳、粉チーズ、パセリを混ぜ合わせてソースを作り、【3】の皿に飾れば完成。

このレシピに合うワインは… シャルドネ (夏にオススメ)

ツナと粒マスタードのサッパリした味が、シャルドネとピッタリ。見た目もかわいらしく、パクパク食べられます。

