

田崎真也の最強おつまみ！ レシピ

☆☆☆ 最強おつまみ 2品目 【アジのミラネーゼ バーニャカウダ風ソース】 × オレンジワイン☆☆☆



材料 (2人分)

アジ 中型2尾、塩・こしょう 適量、小麦粉 適量、水溶き卵 1個分、パン粉 (細かいタイプ) 適量
粉チーズ パン粉の1/3程度、オリーブ油 アジの半分が浸る程度、バター20g

【バーニャカウダソース】

白ワイン 100ml、生クリーム (※分離しないように動物性46%前後の乳脂肪タイプがおすすめ) 50ml
んにく (すりおろし) 小さじ2、アンチョビ (ペースト) 小さじ2、マヨネーズ 大さじ1
トマトケチャップ 小さじ2

つくり方

- ① 3枚におろしたアジに、塩・こしょう、小麦粉、水溶き卵、パン粉に粉チーズを合わせた衣をつける。
- ② 鍋に白ワインを入れて火にかけ半量まで煮詰めて弱火にして、おろしんにく、アンチョビペーストを加えてから生クリームを加え中火にして加熱。少し煮詰まったところで火を止めてマヨネーズ、トマトケチャップを加えよく混ぜてソースとする。
- ③ フライパンにオイルを加熱、(1)のアジを入れて両面を黄金色に焼く。いったんアジを取り出し、オリーブ油の2/3を別の器に取り出し、残りの油にバターを加えて溶けたところにアジを戻し、バター風味を加えて仕上げて皿に盛り(2)のソースをかけたらできあがり。

おすすめポイント！

★合わせたのは、山梨県産の甲州種を使ったオレンジワイン

★樽香がきいたマルサンヌ種の白ワインやラガータイプのビールも相性抜群！

★飲めない方は、温めたウーロン茶がおすすめ♪