

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

和風アクアパッツァ

調理時間

20分

1人分

290kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



ミニトマト

+

使ったのはコレ!



宝酒造 料理のための清酒
らくらく調整ボトル 500ml

和風アクアパッツァ

材料/4人分

鯛(切り身).....4切
あさり.....300g
ミニトマト.....4コ
にんにく.....2かけ
米油(サラダ油でも可)....大さじ5
タカラ 料理のための清酒
らくらく調整ボトル.....100ml
水.....100ml
自然塩.....小さじ1/3
三つ葉.....適量

(準備)

- あさは砂抜きする。
- 鯛に塩こしょうを適量ふる。
- にんにくをみじん切りにする。

作り方

- ①フライパンに米油、にんにくを入れて熱し、香りが出たら鯛を皮面から焼く。焼き色がついたらひっくり返してさらに焼く。(表面が香ばしく焼ければOK)
- ②あさり、ミニトマト、「タカラ 料理のための清酒 らくらく調整ボトル」、水、塩を加え、蓋をして中火で10分間加熱し、あさりの口が開き、鯛に火が通れば完成!!
器に盛り付け、三つ葉を散らしてお召し上がりください。