

# ■ アクアパッツア



## 【材 料】 (4皿分)

- ・鯛…………… 4切れ
- ・ニンニク…………… 1片
- ・タイム…………… 大さじ1
- ・白ワイン…………… 大さじ2
- ・あさり…………… 12個
- ・ミニトマト…………… 12個
- ・水…………… 150ml
- ・オリーブオイル…………… 大さじ1
- ・ブラックオリーブ…………… 12個
- ・アンチョビ…………… 1枚分
- ・塩コショウ…………… 少々
- ・パスタ…………… 3束

## 【作り方】

～ 下準備 ～

1. 鯛は、塩コショウ、半分に切ってつぶしたニンニク、白ワインをまぶしてマリネし、**30分置く**
2. あさは**砂出し**をして洗い、ざるにあげて**水気を切る**

～ 【グリル】 自動調理 煮るモード ～

3. キャセロールに**1**と**2**、ミニトマト、ブラックオリーブ、アンチョビ、タイム、オリーブオイル、白ワイン、水、塩コショウを入れて、**アルミ箔で落し蓋をする**
4. グリルにセットし、タイマーを「**25分**」に設定する。  
※「**キャセロール**」→「**調理モード**」→「**煮る**」→「**25分**」→**点火**
5. 完成したら、塩コショウで味を調べて器に盛りつける

- ・協力会社：(株)ノーリツ
- ・使用機器：PROGRE

