



※写真はイメージです。

お手軽だけど豪華！おしゃれなメニュー♪

## 白身魚で簡単アクアパッツァ

### 材 料 (2人分)

真鯛	2切
活あさり	100g
ミニトマト	6個
オリーブ (黒)	4個
にんにく	1片
白ワイン	大さじ3
塩	適量
こしょう	少々
オリーブ油	適量
好みのハーブ	適量

### 作り方

1. 真鯛は塩をふっておく。
2. 活あさは砂をはかせて洗う。ミニトマトは半分に切る。にんにくは薄切りにする。
3. フライパンにオリーブ油を熱し、弱火でにんにくを炒める。香りが出てきたら、強火にして1を入れてこんがり焼く。
4. 裏返して白ワインを入れ、火を弱めて活あさり、ミニトマト、オリーブ (黒) を加え、蓋をして活あさが開くまで蒸し焼きにする。
5. 塩、こしょうで味を整え、器に盛り付ける。お好みでハーブを添える。