

鮮魚のアクアパッツア



材 料

(2～4人分)

鯛 (又は白身魚)·····	丸1尾
ニンニク (みじん切り)·····	1片
オリーブ油·····	大さじ1
あさり·····	200g
プチトマト·····	8個
ブラックオリーブ·····	8個
アンチョビフィレ·····	2枚
白ワイン·····	100ml
水·····	100ml
パセリ (きざむ)·····	適量

作り方

- ① 鯛はうろこを取り、内臓を取ってきれいに洗い、縦に3本ほど切り込みを入れておく。
- ② タッチオープンをコンロで火にかけ、オリーブ油でニンニクを炒める。
- ③ 2に鯛を入れ、残りの材料を加えて蓋をし、グリルに入れる。
- ④ オープン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる (余熱)。出来上がったら、パセリをふりかける。