



素材そのものの美味しさ、  
そして風味が豊かなスープです。  
とっておきの一品がささっと完成。

🍷 Okazu recipe 08

# アクアパッツァ風スープ

ローストモード

230°C 10min ○

マニュアルモード

230°C 5min ○

## 材料

あさり	200g
白身魚(切り身)	2切
玉ねぎ	1/3個
ニンニク	1片
ミニトマト	6個
レモン(薄切り)	3枚
コンソメスープ	200ml
白ワイン or 料理酒	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩、コショウ(魚用)	適量
塩(玉ねぎ用)	適量

## 作り方

1. あさは砂抜きしておき、白身魚は塩、コショウをふっておく。
2. ニンニクをみじん切り、玉ねぎは薄切りにし、オリーブオイル(分量外)を敷いたフライパンで塩をふって炒める。
3. 2にコンソメスープを加えて、軽く煮る。
4. 耐熱皿に、白身魚、あさり、トマト、レモンを入れて、3を上からかける。
5. 白ワイン(or料理酒)、オリーブオイルをふりかける。
6. アルミホイルを上からかぶせて蓋をし、  
【ローストモード】230°Cで10分焼き、アルミホイルを外してさらに  
【マニュアルモード】230°Cで5分焼く。