





鍋で作りたいレシピの中で
 抜群の人気を誇るラタトゥイユ。

 Okazu recipe 02

旨味たっぷり 魚介のラタトゥイユ

LOW 10min 	MID 10min 
--	--

材料

- ナス 1本
- ズッキーニ 1本
- パプリカ(黄色) 1個
- にんじん 1/2本
- 玉ねぎ 小1個
- ミニトマト 10個ほど(1パック分)
- ベーコン 4枚
- あさり 1パック(200gほど)
- ニンニク 1片
- 赤唐辛子 1/2本
- 顆粒コンソメ 小さじ1
- オリーブオイル 大きじ4
- ローリエ 1枚
- 塩 小さじ1
- コショウ 少々

作り方

1. ナス、ズッキーニ、パプリカ(黄色)、にんじん、玉ねぎを一口大の乱切りにする。
2. ベーコンを2センチ幅に切る。あさは砂抜きする。
3. ニンニクは二つに切り、つぶす。
4. グリルパンにすべての材料と調味料を入れる。
5. 【LOW10分】【MID10分】加熱する。

