

アクアパッツァ



おすすめワイン

シャトー サン ロック ブラン 2012
Chateau Saint-Roch Vieille Vignes Blanc 2012

フランス 750ml

樹齢70年のグルナッシュ種の葡萄の古樹から収穫した葡萄を使用。スモーキー、そしてシスト土壌を連想させる砕いた石のキャラクターの印象的な香り。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

白身魚	1尾 ※写真は、めばる
あさり	200g
にんにく	1かけ
アンチョビフィレ	4枚
ミニトマト	8個
ブラックオリーブ★	10粒
グリーンオリーブ★	10粒
ミックスビーンズ缶★	1/2缶
タイム	2本
ローリエ	1枚
白ワイン★	200cc
水	250cc
オリーブオイル★	大さじ1
エルブ・ド・プロバンス★	少々
塩★	少々

作り方

- ①あさは食塩水につけて砂抜きをする。
- ②魚は内臓、ウロコを取り除き、塩をふってしばらく置く。
- ③にんにく、アンチョビフィレはみじん切りにする。ミニトマトはヘタを取り除く。
- ④鍋にオリーブオイルを熱して、にんにく、アンチョビフィレを炒め、香りが出たら魚の頭を右にして入れて焼き色をつけじっくりかえし、あさり、白ワインを加えて蓋をして沸騰させる。
- ⑤ミニトマト、オリーブ2種類、タイム、ローリエ、水を加えて蓋をして中火で約10分蒸し焼きにする。
- ⑥ミックスビーンズを加えてさらに5分加熱し、エルブ・ド・プロバンスを軽くふる。