

和風アクアパッツァ



今回は食材がふっくら仕上がる!
「ココットダッチオーブン」を使って
グリルでお料理を作ります!

《材料》 4人分

白身魚	4切れ	ピーマン	1個	A	酒	大さじ3
酒	20cc	パプリカ(黄か橙)	1/4個		コンソメ	小さじ1
アサリ	1パック(12~16粒)	プチトマト	12個		こしょう	少々
コンソメ	小さじ1	長ねぎ	1本		オリーブオイル	大さじ1
にんにく	1片	しめじ	100g		★添え…三つ葉・かぼす	

① 材料の下準備をする。

※あさはりは前日に下準備をしておく。
塩水を準備し、バットなどの浅い容器にあさりをつける。
塩水はあさが少し水面から出るくらいの分量にする。
ふきんなどを被せ、暗い場所に置いておく。



白身魚に酒をふって10分程度おき、キッチンペーパーで水気をとる。
長ねぎは千切りにし、パプリカは種をとり、細長く切る。
しめじはほぐし、にんにくとプチトマトは1/2に切る。

② コンソメを白身魚にまぶして下味をつける。



③ 【ココットダッチオーブン】に長ねぎを半量敷き、白身魚・あさを並べる。
残りの長ねぎと全ての野菜を並べ、Aとにんにくを加えて蓋をする。



を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、



を押して、【ダイマー設定】を選び、
でタイマーを【15分】に設定し、点火する。

④ 消火後は、そのままグリルの中で【5分】休ませる。(余熱)



⑤ 出来上がったら、④を器に盛り付け、細かく切った三つ葉と1/4に切った

『ココットダッチオーブン』とは？



★ココットダッチオーブンはグリル庫内で使用する商品です★

- ①得意分野は煮込みや蒸し焼き、パンやケーキの調理
 - ②食材の中までしっかり熱が通るので、ふっくら仕上がる
 - ③グリル庫内を汚さずに調理ができ、お手入れラクラク
- (※ココットダッチオーブンの対応機種はお問い合わせ下さい)

