

Recipe サーモンのアクアパッツァ



使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

- アクアパッツァ用ソース . . . 1袋(150g)
- サーモン . . . 2切れ
- ブロッコリー . . . 80g
- ミニトマト . . . 6~8個
- オリーブオイル . . . 大きじ1

【作り方】

- 1 フライパンにオリーブオイルをひき、サーモンを焼く。
- 2 1を裏返し、小房に分けたブロッコリー、ミニトマト、ソースを加える。
- 3 蓋をして火が通るまで弱火で加熱する。

使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

| | |
|-------------|-------------|
| アクアパツツァ用ソース | ・・・1袋(150g) |
| 米 | ・・・1合 |
| シーフードミックス | ・・・100g |
| オリーブオイル | ・・・大さじ1 |
| 水 | ・・・150cc |

【作り方】

- 1** フライパンにオリーブオイルをひき、米が透明になるまで炒める。
- 2** ソース、水、シーフードミックスを加え、米がやわらかくなるまで時々かき混ぜながら加熱する。
(目安：約15分)

(おすすめ!) 仕上げに粉チーズやパセリを散らして彩り良く。