



# Roomスタッフ佐藤の グリルクッキング

超簡単なのに本格料理！ ダッチオーブンをそのまま食卓へ！ 魚介のお出汁が絶品ですよ！！

今回は魚介の旨みがギュッと詰まったアクアパッツアをご紹介します！ ダッチオーブンに材料を入れるだけの簡単レシピ！

- 材** ・白身魚（今回は鱈使用）・・・3切れ・あさり・・・1P・しめじ・・・1株  
**料** ・ミニトマト・・・1P・シーフードミックス・・・200g ・にんにく・・・2かけ  
・オリーブオイル・塩コショウ・・・適宜・白ワイン・・・50ml・水・・・50ml

## 作り方

- ①材料全てダッチオーブンに入れ、塩コショウをし、オリーブオイルを回しかける。
- ②グリルを上下強火15分でタイマーをセットする。
- ③焼きあがったら再びオリーブオイルを回しかけ盛り付ければ完成！

