



# Roomスタッフ佐藤の グリルクッキング

今回は、とっても簡単で  
おいしい「アヒージョ」を  
ご紹介します！

## ★超簡単アヒージョ

- 材** ・オリーブオイル…具材が浸る位   ・塩…ひとつまみ  
・ニンニク…ひとかけ   ・好きなパン
- 料** ・好きな具材（今回は牡蠣、海老、マッシュルーム）

### 作り方



①オリーブオイルを直火OKな耐熱容器に入れ塩とみじん切りしたニンニクを入れる。その上、お好みの具材を入れ、浸る位オリーブオイルを追加する。



②上下弱火でグリルタイマー8分にセット。



④盛り付けて出来上がり！



③終了したら、パンも一緒に並べて追加で上下弱火2分。

おしゃれな料理もグリルひとつ10分で出来とってもお手軽です！  
具材を変えればレパートリーは無限に！パンも一緒に焼くことができ、しかもグリルの火力でサクサクモチモチのおいしいパンが焼きあがります！

